

抹茶ロールケーキ



作りかた

- 抹茶を水（大さじ1/2）で溶く。
- 黒皿に薄くバター（分量外）を塗り、硫酸紙（ケーキ用型紙）またはオープンシートを敷く。
- Aを合わせて **レンジ** **200W** **1〜2分** で加熱し、溶かす。
- 卵をハンドミキサーで七分通り泡立てて砂糖を加え、もったりするまで十分に泡立て、①とバニラエッセンスを加えて混ぜる。
- テーブルプレートを取り外し、食品を入れずに **オープン** **予熱有** **1段** **160℃** **16〜22分** で予熱する。
- ④に小麦粉をふるい入れ、木しゃもじで、さっくりと粉けがなくなるまで混ぜ、③を加えて手早く混ぜる。
- ②に⑥の生地を一気に流し込み、底をたたいて、表面を平らにする。
- 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、⑦を**中段**に入れ、加熱する。
- 焼き上がったらふきんの上に黒皿を返し、硫酸紙をはがして、焼き色のついている面を上にしてあら熱をとる。
- 生地を裏返してナイフで1〜2cm間隔にすじをつけ、巻き終わりは2cmほど残してホイップクリームを塗り、栗などを並べて手前から巻き、巻き終わりを下にして形が安定したら切る。

手動

オープン

160℃

加熱：16〜22分

予熱：約4分

使用付属品



黒皿 中段

カロリー

983kcal

塩分

0.8g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。

材料	1本分
小麦粉(薄力粉)	80g
砂糖	80g
卵(室温に戻す)	4個
バニラエッセンス	少々
A 牛乳	大さじ1・1/2
A バター	大さじ1強(約15g)
ホイップクリーム	適量
栗など	適量
抹茶	大さじ1/2

ロールケーキのコツ

生地作りのポイントは

卵の泡立てかたと小麦粉の混ぜかたです。全卵の泡立てかたは、**共立て法の作りかた**を参照し、生地で「の」の字が書けるまでしっかり泡立てます。小麦粉の混ぜかたは、ねらないようにさっくりと混ぜます。

紙をはがすときは

熱いうちにサッと霧を吹くか、ぬれふきんで湿らせてから両手でゆっくりはがします。

周りのかたさが気になるとき

ケーキの表面にシロップを塗るか、あら熱が取れたら乾いたふきんをかけてラップで包み、しばらくおいてから巻きます。

ホイップクリームを塗るときは

向こう側2cmほど残して塗ると、巻き終わりがきれいです。

2段で焼くときは

材料は2倍にして生地を作ります。ロールケーキの作りかた②で**約3分**加熱し、作りかた④では**オープン** **予熱有** **2段** **200℃** **20〜26分**で予熱し、作りかた⑦で**170℃**に温度を下げ、黒皿を**上段**と**下段**に入れ、焼きます。

焼きむらが気になるときは

加熱時間の2/3〜3/4が経過してから、黒皿の前後や上下を入れかえます。

共立て法の作りかた

常温、室温に戻した卵をボウルに割り入れ、ハンドミキサーで七分通り泡立てる。砂糖を加え、もったりするまで泡立てて（生地で「の」の字が書ける）からバニラエッセンスを加え、混ぜる。

