

品名

豆腐ロールケーキ

【食材】

	g
・絹豆腐	250
・卵黄	120
・キビ糖	60
・太白の胡麻油	60
・米粉	135
・バニラオイル	少々
・卵白	240
・キビ糖	90
(クリーム)	
・生クリーム38%	230
・キビ糖	16
・きなこ	9

【作り方】

- ① ミキサーボールに卵黄・砂糖を入れ白っぽくなるまで良く混ぜる
- ② ①に生地に豆腐・胡麻油・バニラを加えさらに良く混ぜる
- ③ 良く冷やした卵白で、しっかりとしたメレンゲを作る
- ④ ②の生地に③のメレンゲの1/4位を入れ良く混ぜる
- ⑤ ④の生地に粉を加え良く混ぜる
- ⑥ 残りのメレンゲを数回に分け加えていき生地を仕上げ、焼成を行う
- ⑦ 焼成後の生地は天板から早く外して冷ます
- ⑧ 焼成後の生地は、焼き色のついた表面にクリーを塗り巻いていく
- ⑨ 最低冷蔵庫で1時間程度冷やしてから、カットを行う

【焼成】

180℃

18分 上1 下6

【Point】

- ※ 卵黄と砂糖しっかり立てる
- ※ 豆腐は裏ごしを掛けるか、ブレンダーなどでサラサラにしておくが良い
- ※ 胡麻油は入れ過ぎると生地の膨らみが悪くなるので注意

