

しっと〜りふわふわ島にんじんロールケーキ (中城村 ㊦チ・スウィート考案)



(ロール生地材料)

(天板24cm×24cm1枚分)

- ・全卵(100g)
- ・グラニュー糖(60g)
- ・牛乳(36g)
- ・バター(18g)
- ・薄力粉(46g)
- ・島にんじんペースト(24g)

(カスタードクリーム材料)

- ・牛乳(125cc)
- ・バニラエッセンス(少々)
- ・薄力粉(8g)
- ・グラニュー糖(26g)
- ・卵黄(26g)
- ・バター(15g)
- ・島にんじんペースト(50g)
- ・生クリーム(70cc)



(島にんじんペースト作り)

- ① 島にんじんの皮をむき、ざく切りにし、電子レンジ600Wで8分間加熱する。その後、フードプロセッサーでペーストにする。

(ロール生地作り)

- ② 全卵、島にんじんペースト、グラニュー糖をホイッパーで角(生地)が立つまで泡立てる。
- ③ 牛乳、バターを合わせ、湯煎で50℃程度になるまで温める。
- ④ ②に薄力粉を合わせ、③を加える。
- ⑤ オーブンレンジ180℃で20分～25分焼く。
※ オーブンレンジの種類で、焼き時間は異なります。

(カスタードクリーム作り)

- ⑥ 卵黄、グラニュー糖、薄力粉をすり合わせる。
- ⑦ 牛乳、バニラエッセンス、島にんじんペーストを沸騰直前まで温め、⑥と合わせる。
- ⑧ ⑦を漉して火(中火)にかけ、焦がさないように木ベラで混ぜ、クリームにツヤが出てくるまで炊き上げ、その後バターを加える。
- ⑨ ⑧を冷やし、泡立てた生クリームと合わせる。
- ⑩ ロール生地に⑨を塗り、生地を巻き、冷蔵庫で冷やす。