

## ワンポイント

トレハを使うことで、膨張剤を使わずに、浮きのよいフワツとした生地に蒸し上がります。また、生地、クリームともに甘味を抑えて、食い口のよい状態に仕上がります。さらに、冷凍耐性によって冷解凍時のダメージを抑えます。

【製作協力】小城製粉株式会社 のせ菓寮 小城吉輝

# 蒸しロール



## 【ロール生地】

(二尺二寸／約三六×三六cmの蒸し棒一枚分)

A 水 六五g  
グラニュー糖 九〇g

B 白並餡(六〇%加糖) 六〇g  
冷凍山芋\*<sub>1</sub>(五〇%加糖) 三五g

卵黄 七〇g

卵白 一三〇g

C トレハ 五五g  
上白糖 五五g

Pマンナン\*<sub>2</sub> 一g

ケーキ・パン用米粉\*<sub>3</sub> 一〇〇g

生クリーム 二〇〇g

グラニュー糖 一四g

トレハ 六g

※前記配合はブレインの生地。あしたばの生地は、米粉の割五分程度を明日葉粉末(小城製粉)に置換。ラズベリー<sub>1</sub>の生地は、Aのシロップをラズベリーシロップに置換(糖度を合わせる)。

## 【作り方】

### 【ロール生地】

① Aを火にかけて糖を溶かし、粗熱を取る。

② Bをよく合わせてから、卵黄を加えて混ぜ合わせる。Cでメレンゲを作る。卵白に半分量のトレハを加えて

③ ②を混ぜ、ある程度立てきたら残りのトレハとあらかじめよく合わせておいた上白糖とPマンナンを加えて、

④ しっかりとメレンゲを立てる。

⑤ ②に①を少しずつ加えて混ぜ合わせる。

⑥ ④に③の半量を加えてよく合わせる。さらに残りの③を加え、混ざり切らないうちにケーキ・パン用米粉を加えて、気泡が潰れないようにサックリと合わせる。

⑦ ロール紙を敷いた蒸し棒に⑤を流し、平らに整える。

⑧ 弱い蒸気で約七分間蒸す(上用饅頭を蒸すのと同じ要領)。

### 【クリーム】

○材料を合わせて八分立て程度にする。

### 【仕上げ】

① ロール生地が冷めたら、三六×八cmにカットする。

② クリームを塗って巻き、冷蔵庫または冷凍庫で締める(冷凍保存が可能)。

③ 三cm幅にカットする。

■「トレハ」「TREHA」「トレハの四季」は日本におけるナガセヴィータ株式会社の登録商標です。

2010 24.04/3 トレハの四季 和61

