



米粉抹茶ロール

トレハの効果

- しっとりとして軽い食感になります
- 柔らかさを保ちます
- 気泡が安定するので、粉をしつかり合わせることができます
- 抹茶の風味が引き立ち、クリームが色鮮やかに仕上がります

【配合・製法】

◆生地 (30cm×30cm 2枚分)

| | | | |
|---|--------|------|-----------------------------|
| A | 全卵 | 220g | ① Aを合わせて36℃に調節し、しっかりと泡立てる。 |
| | グラニュー糖 | 87g | ② ①にふるった米粉を合わせる。 |
| | トレハ | 22g | ③ 溶かしたバターを合わせる。 |
| | 米粉 | 66g | ④ 天板に流し、190℃のオーブンで約10分焼成する。 |
| | 無塩バター | 11g | |

◆中餡 (80%加糖) 生地1枚に60g使用

| | | |
|------------|------|---|
| 赤小豆生餡 | 500g | ① グラニュー糖、トレハ、水を沸騰させ、生餡を3回に分けて加える。 |
| グラニュー糖 | 280g | ② 強火でしっかりと炊く。 |
| トレハ | 60g | ③ 煮上がってきたらカップリングシュガーを加え、Brix59%程度で仕上げる。 |
| カップリングシュガー | 80g | |
| 水 | 500g | |

◆抹茶クリーム

| | | |
|------------|------|-------------------------------|
| 生クリーム(40%) | 300g | ① 抹茶にハローデックスを合わせてのぼす。 |
| グラニュー糖 | 15g | ② 生クリームにグラニュー糖、トレハを加えて混ぜ合わせる。 |
| トレハ | 13g | ③ ①に②を加えて混ぜ合わせ泡立てる。 |
| ハローデックス | 35g | |
| 抹茶 | 10g | |

◆組み立て

生地に抹茶クリームを塗り、餡を絞って巻く。

【製作者解説】

トレハで全卵の気泡が安定するため、米粉を加えた後もしっかりと混ぜ合わせることができます。これにより、米粉に十分な水を含ませることができ、焼成後もしっとりともどり、米粉の老化を遅らせることができます。ロールに巻くときにひび割れを防ぐこともできます。

また、抹茶クリームは、抹茶のダマを防ぐためハローデックスでのぼしてから生クリームと混ぜ合わせています。十分に糖を加えているため、離水なども抑えて状態が安定し、冷凍も可能です。トレハ、ハローデックスは低甘味なので、甘味は気にならず、さっぱり、あっさりとした味で、抹茶の風味が引き立ちます。

中心に冷凍耐性の高い餡を絞り、和風ロールに仕上げってみました。凍った状態でカットし、冷たい状態で提供する事ができます。

■生地の検証(試験配合)

| | 砂糖 | トレハ 20%置換え | トレハ 上乘せ |
|--------|-----|---------------|------------|
| 全卵 | 220 | 220 | 220 |
| グラニュー糖 | 109 | 87 | 80 |
| トレハ | — | 22 | 40 |
| 米粉 | 66 | 66 | 66 |
| 無塩バター | 11 | 11 | 11 |

中にクリームを巻いて一晩寝かした状態



砂糖 トレハ20%置換え トレハ上乘せ

砂糖は生地がひび割れている。トレハ上乘せはもどりがすぎて、ロール紙に生地がくっついてしまう。トレハ20%置換えはもどりがちょうどよく、きれいに仕上がった。