

Recipe

アールグレイのロールケーキ

生地にもクリームにもアールグレイの香りが華やかに香るロールケーキに仕上げました。



【スポンジ】	
卵黄	4 個
卵白	4 個
グラニュー糖	80 g
薄力粉	40 g
アールグレイ F-26S	10 g

【ティークリーム】	
煮出したアールグレイ液	20 g
生クリーム	200ml
※お好みでティー紅茶リキュール【濃茶】をいれても いいですね♪	

【ティーペースト】	
煮出したアールグレイ液	20 g
コンデンスミルク	15ml

1. ロール紙を2枚重ねにし、天板より4センチ程大き目に切り、天板にきっちりと敷く。
2. ボウルに卵白とグラニュー糖の半量を入れ、角が立つまで泡立てる。
3. 別のボウルで卵黄と残りのグラニュー糖を合わせてリボン状になるまで泡立てる。
4. 3に2の半量加え、泡をつぶさないようにさっくり混ぜ、ふるっておいた薄力粉とアールグレイF-26Sを手早く加えて混ぜ、残りの2を加えてさらに混ぜる。
5. 1の天板に4の生地を流し込み、平らにならして180度に温めておいたオーブンで20分程焼く。
※焼成温度、時間は各家庭のオーブンによって調整してください。
6. 焼き上がったら、熱いうちに紙などを敷いた台に天板ごとひっくり返して、蒸らしながら冷まします。
7. 生クリームに煮出したアールグレイ液を加えて泡立てティークリームを作る。
8. スポンジが完全に冷めたら、表面の薄皮を剥ぎ、煮出したアールグレイ液とコンデンスミルクを合わせたペーストを塗り、7のクリームをのばす。
9. 8を端からきっちり巻いて、ラップで包み冷蔵庫で寝かす。



new
アールグレイF-26S
100g 697円



new
ティー紅茶リキュール【濃茶】
100ml 374円



TEA TIME