



【材料】鉄板1枚分

ロール生地

卵	375.0g (たまご)
三温糖	225.0g (さんおんとう)
ハチミツ	38.0g (はちみつ)
薄力粉	104.0g (はくりきこ)
棒茶パウダー	19.0g (ぼうちゃぼうだー)
無塩バター	31.5g (むえんぱたー)
牛乳	22.5g (ぎゅうにゅう)

生クリーム

47%生クリーム	274.8g (47ぱーせんと なまくりーむ)
38%生クリーム	91.6g (38ぱーせんと なまくりーむ)
グラニュー糖	18.48g (ぐらにゅーとう)
VSOP (洋酒)	4.0g (ぶいえずおーびー(ようしゅ))
アソト(洋酒)	4.4g (こあんとろー(ようしゅ))

棒茶クリーム

お湯 (分量外)	(おゆ (ぶんりょうがい))
棒茶パウダー	11.0g (ぼうちゃぼうだー)
泡立てた生クリーム	175.0g (あわだてた なまくりーむ)

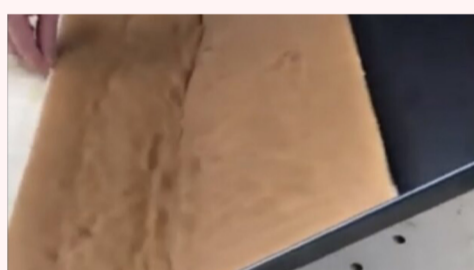
- お湯は沸騰 (ふっとう) したものをを使う
- 沸騰したお湯をボールに移して温度を下げる
※沸騰したお湯を70℃~79℃位まで下げるんだ。
- スプーンでお湯をすくい棒茶パウダーにかける
- ゴム棒でなじませる
※濃い~棒茶液ができあがるんだ。

(注) *必要な材料の分量は、型の大きさに合わせた数字で書いてあります。大きさが違う場合は、ご自身で分量計算することが必要です。

※ふりがな省略します

【型の大きさ・サイズ】

- 黒皮手作り鉄板 6取深型



- 外寸 たて540mm×よこ388mm 高さ40mm
- 底寸 たて495mm×よこ344mm 板厚0.8mm

【オーブン】 名前: Baker Chef(バクシェフ) ミニデジタルコンスタントタイプ 型番: MBDO-5E

焼く温度

- 上火 200℃ 中火
- 下火 200℃ 中火

焼く時間

- 8分 + 差し替え2分 極弱火 ダンパー開け

【事前準備】

- 棒茶葉を必要な量だけ粉末にする
- やり方...すり鉢を使って茶葉をすりつぶす。すりつぶした茶葉を茶こしでこす。

【作り方】

- 1 ロール生地を作つて、焼く
- 2 生クリームを泡立てる。
- 3 棒茶クリームを作る。
- 4 ロール生地に生クリーム、棒茶クリームをぬる
- 5 大納言(250g)を散らして、巻く 完成♪

家庭用のオーブンの場合
半分の量 or 3分の1量
の材料で作ってみてね

！ 禁止事項のまとめ

- ・ 図解(レシピ含む)の加工・改変は禁止
- ・ 商用利用禁止
- ・ 再配布禁止
- ・ 転載ブログなど、運営者のオリジナルコンテンツではなく、転載物に価値を頼ったコンテンツでの利用は禁止
- ・ 著作権について
- ・ 著作権は放棄していません。転売・再配布は禁止です。