



【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)
● 抹茶パウダー	19.0g (まっちゃんばうだー)
● 無塩バター	31.5g (むえんばたー)
● 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))
● コアントロー (洋酒)	4.4g (こあんどうろー(ようしゅ))

抹茶クリーム

● お湯 (分量外)	(おゆ (ぶんにりょうがい))
● 抹茶パウダー	11.0g (まっちゃんばうだー)
● 泡立てた生クリーム	175.0g (あわだてた なまくりーむ)

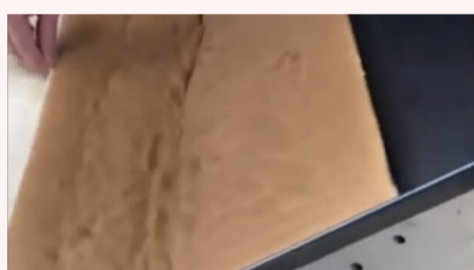
- お湯は沸騰 (ふっとう) したものをを使う
- 沸騰したお湯をボールに移して温度を下げる
※沸騰したお湯を70℃~79℃位まで下げるんだ。
- スプーンでお湯をすくい抹茶パウダーにかける
- ゴム棒でなじませる
※濃い~抹茶液ができあがるんだ。

(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必要があります。

※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) ミニキッチンコンロタイプ 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 200℃-開け

【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 抹茶クリームを作る。
- 4 ロール生地に生クリーム、抹茶クリームをぬる
- 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。