

～カラフルポテトの和風ロールケーキ～

使用品種 インカのみずめ シャドークイーン ノーザンルビー はるか

【材料 25cm×30cmの天板1枚分】

*ロール生地

・卵...3個 ・上白糖...45g ・白餡...100g ・上新粉...50g

*いもクリーム

・じゃがいも(蒸して裏ごししたもの)...75g ・上白糖...20g ・無塩バター...5g

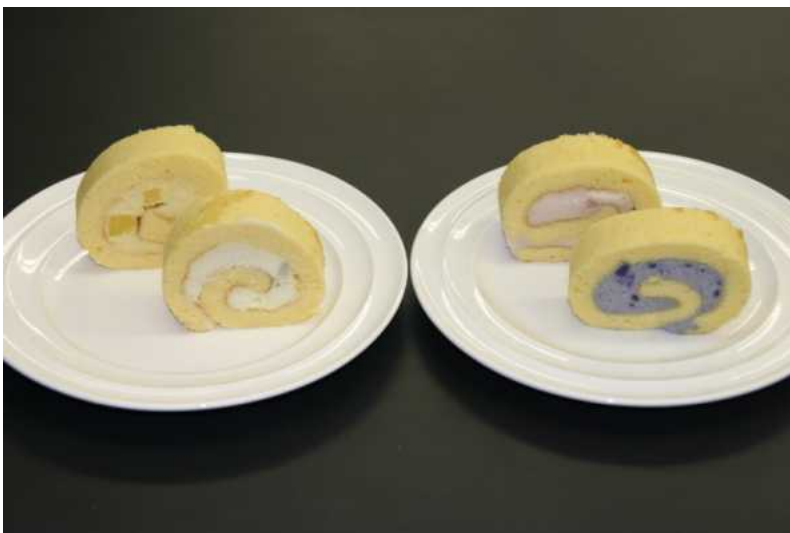
・白餡...25g ・生クリーム...100cc

*じゃがいも

(ダイス状にカットしておく)...適量

【作り方】

1. 卵を卵黄と卵白に分ける。ボールに卵黄と白餡、上白糖の2/3量を入れ、滑らかになるまで混ぜ、上新粉を加える。
2. 別のボールに卵白と残りの1/3量の上白糖を入れ、ツノが立つまでしっかりと泡立て、メレンゲを作る。
3. 1のボールに2のメレンゲの1/2量を入れ、しっかりと混ぜる。混ぜたら残りのメレンゲを加え、泡を潰さないように丁寧に混ぜる。
4. クッキングシートを敷いた天板に生地を流し、表面を平らにし、180度のオーブンで10分焼く。
5. 焼き上がったら、天板を取り、固く絞った濡れ布巾で全体を覆い冷ます。



6. じゃがいもは蒸して(またはレンジで加熱)熱いうちに皮を剥き、裏ごしをし、上白糖とバターを加える。冷めたら白餡を加えしっかりと混ぜる。
7. ボールに生クリームを入れ、軽く泡立て、6の芋餡の中に少しずつ加え、いもクリームを作る。
8. ロール生地にいもクリームをのばし、ダイス状にカットしておいたじゃがいもをちらし、手前から巻く。ラップで包み冷蔵庫で冷やす。