



【作品タイトル】

Roule au AMACHA(ルーロ オ アマチャ)

【原材料】

A、ビスキュイ甘茶

バター 30g 全卵 72g サラダ油 30g 卵黄 96g 薄力粉 60g

卵白 144g 米粉 24g グラニュー糖 72g 牛乳 108g 甘茶(微粉末) 3g

B、クレームシャンティ甘茶

水 20g 甘茶 2g a生クリーム 35% 125g トレハロース 10g トリモリン 10g

ホワイトチョコレート 80g b生クリーム 35% 250g

C、クレーム和栗

和栗ペースト 250g 粉糖 30g はちみつ 10g バター 7g 和栗リキュール 10g

渋皮煮栗 6粒 ホワイトチョコレート 適量

D、仕上げ・飾り

プラチョコ花 フォンダン 食用色粉(赤・黄) ナパージュミロアール 渋皮煮栗

デコールシュガー セルフィーユ

【製法】

A、ビスキュイ甘茶

- ①バター、サラダ油を鍋で温める。火を止める。
- ②薄力粉、米粉、甘茶を加え混ぜる。
- ③牛乳を3～4回に分けて加える。
- ④再び火にかけ一まとまりになるまで混ぜながら火取る。
- ⑤卵を3回に分けて加え、目の細かい篩いでこす。
- ⑥卵白とグラニュー糖でしっかりとしたメレンゲを立てる。
- ⑦メレンゲを3回に分け加え混ぜ軽く合わせる。
- ⑧紙をしいた天板に流して平らにし190℃のオーブンで約20分湯煎焼きにする。

#### B、クレームシャンティー甘茶

- ①水を沸かして甘茶を開かせる。
- ②a 生クリームを沸かして甘茶を入れてフタをし10分間抽出する。
- ③茶葉をこして、トレハロースとトリモリンを加えて少し温めて溶かす。
- ④ホワイトチョコレートに加えて完全に溶けたらバーミックスにかけて、b 生クリーム（冷たいままの250g）を加えて、更にバーミックスをかけ、おとしラップをして一晩冷蔵庫で休ませる。翌日、しっかりと泡立てて使う。

#### C、クレーム和栗

- ①和栗のペーストに粉糖、はちみつを加え混ぜる、やわらかくもどしたバターを合わせ、最後に和栗リキュールを加える。
- ②ホワイトチョコレートで直径2cmの筒を作りその中に絞り入れておく。

#### 仕上げ

- ①AにBを広げ、手前にC、まん中に刻んだ渋皮煮栗を散らしてロールケーキを巻く。
- ②カットして表面にBを絞りデコールシュガーをかけて、ナパージュミロワールで艶出した栗やフォンダンとプラチョコで作った花、セルフィーユを飾る。