



# 米粉を使用した シャインマスカットのロールケーキ



材料 (天板サイズ 20cm×25cm 1 枚分)

## ☆ビスキュイ

・卵黄	64.5g
・本和香糖	19g
・卵白	64g
・グラニュー糖	32g
・米粉	32g
・溶かしバター	13g
・米油	13g



## ☆クレームシャンティイ

・クリーム 47%	58g
・クリーム 38%	58g
・和三盆糖	14g
・シャインマスカット	適量



## 作り方



### ビスキュイ

- ① 卵黄、本和香糖をしっかり立てます。
- ② 卵黄、グラニュー糖を合わせて、しっかりしたメレンゲを作ります。(つのが少しお辞儀するくらい)
- ③ ①に少量のメレンゲを加え、ふるった米粉を入れます。
- ④ 残りのメレンゲとバター、米油を加えながら混ぜます。
- ⑤ 180度のオーブンで15分焼きます。(必要があれば途中でターンします)



### クレームシャンティイ

- ① 生クリーム脂肪分 47%と生クリーム脂肪分 38%、和三盆糖をボウルに入れ、角が立つまでハンドミキサーで泡立てます。