

さつまいもロール

■材料 約 8 個分

< ロール生地 > 40×30 cm鉄板 1 枚分	
●ごま生地	
全卵	2 個
グラニュー糖	20g
薄力粉	20g
黒ごま	15g
無塩バター	10g
牛乳	10g
●紫いも生地	
全卵	2 個
グラニュー糖	20g
薄力粉	20g
紫いもパウダー	3g
無塩バター	10g
牛乳	10g
< さつまいもクリーム >	
さつまいも（正味）	200g
はちみつ	15g
しょうゆ	5g
生クリーム	200g
グラニュー糖	15g
< さつまいもペースト >	
さつまいも（正味）	150g
グラニュー糖	15g
牛乳	40g
バター	10g
< 甘露煮 >	
さつまいも（正味）	250g
みりん	40g
上白糖	50g



■ 作り方

※準備:薄力粉と紫いもパウダーは合わせてふるっておく(紫いも生地)。

※無塩バターと牛乳は合わせて湯煎で溶かしておく。

※鉄板にはベーキングシートを敷いておく。

- ① 全卵を割りほぐし、グラニュー糖を加え 40℃まで温める。
- ② 生地がリボン状になるまで立てる。
→【ごま生地】【紫いも生地】この工程までは同じ。
- ③ 【ごま生地】は薄力粉・黒ごま、【紫いも生地】は薄力粉・紫いもパウダーを②に加えさっくり混ぜる。
- ④ 無塩バターと牛乳を加え、全体にいきわたるように数回混ぜる。
- ⑤ 鉄板に【ごま生地】を流し平らに伸ばしたら、その上に【紫いも生地】を重ねるように流し伸ばす。
- ⑥ 190℃のオーブンで 13～14 分程度焼く。
- ⑦ 網などの上にのせて、蒸れないように粗熱を取る。

< さつまいもクリーム >

- ① さつまいもは皮を剥き、1 cmの角切りにしたものを耐熱ボウルに入れふんわりラップをかけて 600W 7分ほど加熱する。
- ② マッシャーなどで潰した後、網やザルなどで濾して繊維を除き粗熱を取る。
- ③ ②が冷めたら材料をすべてボウルに入れ、ハンドミキサーなどで跡が残る位まで立てる。

< さつまいもペースト >

- ① さつまいもは皮を剥き、1 cmの角切りにしたものを耐熱ボウルに入れふんわりラップをかけて 600W 7分ほど加熱する。
- ② マッシャーなどで潰した後、網やザルなどで濾して繊維を除く。
- ③ 温かいうちにその他の材料を入れ混ぜ合わせる。

< 甘露煮 >

- ① さつまいもを 1 cmの角切りにし、鍋にその他材料とともに入れ煮崩れしないように弱火で加熱する。
- ② さつまいもが柔らかくなったら火を止め、バットなどに広げて粗熱を取る。

< 仕上げ >

- ① <ロール生地>に<さつまいもペースト>を均一に塗り広げる。
- ② <さつまいもクリーム>を固くしっかりとした状態まで立て直し、①に均一に塗り広げる。
- ③ <甘露煮>を散らしながら置き、端から生地を巻いていく。
- ④ 紙の上から定規などを使い、生地を締めながら形を整える。
- ⑤ 4 cm幅でカットする。お好みで分量外の生クリーム・さつまいもチップスなどを飾る。