

《道具の準備》

- 直径15cm・直径20cmほどのボウル
- 24×30×高さ3cmロールケーキ天板 (cotta)
- 絞り袋と丸口金 (直径10mm)
- ハンドミキサー
- ホイッパー
- ゴムベラ
- 粉ふるい
- パレットナイフ
- OPPシートとスプーン (チョコレートの飾り)
- 敷き紙
- カード (又はL字パレットナイフ)
- ナイフとまな板
- シルパット (巻くときのすべり止め)
- 刷毛
- 茶こし
- テープ

《ご自身で準備いただく材料》

オンラインのため、生ものはご準備ください。

卵3個～ (目安) 牛乳30g 生クリーム220g (乳脂肪分42%)

マスカルポーネチーズ30g (入手できないときは省いてよい)

柑橘 (甘夏・夏みかん・三宝柑・文旦・河内晩柑・グレープフルーツなど)

《代用について》

- ・きび砂糖→グラニュー糖
- ・水あめ→はちみつ 省いてよい
- ・天空の山茶→お好みの煎茶
- ・レモングラス→省いてよい
- ・お茶シロップ→省いてよい
- ・マスカルポーネチーズ→省いてよい

※代用又は省いて作ることはできますが仕上がりは変わります。

《オンラインレッスンを受講される方へ準備のご案内》

- ・ロールケーキ天板に敷き紙を敷く。厚紙をロールケーキ天板の大きさに合わせてカットし下に入れる。
- ・生クリームに天空の茶葉の香りを移し3時間～ひと晩おく。茶こしでこす。冷蔵庫で冷やしておく。
- ・お茶シロップを作っておく。
- ・チョコレートの飾りを作っておく。
- ・柑橘は果肉をとりだして、キッチンペーパーで水分をきっておく。
上に飾る場合は飾り用もカットしておく。
- ・絞り袋に丸口金を入れて筒状の容器にかけておく。
- ・生クリームを泡立てるときの氷水を用意する。
- ・ロールケーキを冷やせるよう冷蔵庫のスペースを空けておく。
- ・使用する道具類、材料をテーブルに出しておく。

※実習では予期しないハプニングがつきものです。

作りなおすこともありますので材料の予備をご用意いただくと安心です。



天空の山茶 米粉の絹ロール

天空の茶葉を贅沢に混ぜ込んだクリーム。生地にはお茶のシロップを染みこませたお茶尽くしのロールケーキ。デコレーションはお茶の段々畑、天空の雲をイメージしました。

材料

長方形ロールケーキ天板 300×240×H20mm 1本分

【米粉の絹ロール生地】

卵黄	55g
水あめ	10g
きび砂糖A	10g
植物油（太白ごま油等）	12g
牛乳	30g
卵白	90g
きび砂糖B	10g
グラニュー糖	25g
米粉（製菓用）	40g

【飾り】

柑橘（甘夏・夏みかん・三宝柑
文旦・河内晩柑・グレープフルーツなど）
ホワイトチョコレート（コーティング用）…適量
天空の茶葉…適量

【天空の山茶クリーム】

生クリーム（乳脂肪分42%）	220g
茶葉	10g
熱湯	10g
マスカルポーネチーズ	30g
グラニュー糖	16g

【お茶シロップ】（作りやすい分量）

茶葉	5g
湯	100g
氷	40g
グラニュー糖	30g
レモングラス（あれば）	5cm



工程

前日

焼成170℃ 13～15分

冷蔵庫60分



作り方

《天空の山茶クリームの下準備》

前日～3時間前までに準備する。生クリームに茶葉の香りを移す。

茶葉をすり鉢（又はミルサー）で細かくつぶして熱湯を加える。1分ほど蒸らし、生クリームに加える。

冷蔵庫で3時間～ひと晩かけて香りを移す。

※茶葉の種類により細かいものはそのまま使用してよい。

天空の山茶のは茶葉が大きいので、細かくした方が抽出しやすい。

《チョコレートの飾りをつくる》

ホワイトチョコレートを湯せんにかけて50℃くらいに溶かす。OPPシートにスプーンを使ってのばす。

固まる前に天空の茶葉をトッピングする。使用するまで密閉容器に入れて冷蔵庫で保存する。

※1ヶ月ほど保存可能。冷蔵庫の臭い移りがないよう密閉する。

《米粉の絹ロール生地》

下準備

- ・ロールケーキ天板に敷き紙を敷く。（又は繰り返し使えるオープンシート）
焼き色が付き過ぎないように、敷き紙の下に厚紙を入れておく。
- ・卵白をボウル（直径20cmほど）に入れて冷蔵庫で冷やす。卵黄は直径15cmほどのボウルに入れる。
- ・グラニュー糖+きび糖Bを合わせる。A
- ・オープンを170℃に予熱する。15分前にはスイッチを入れる。

①卵黄に、水あめ、きび砂糖Aを加える。高速で白っぽくなるまで空気を含ませる。

※ボウルを傾けて片側によせると早く泡立つ。

②攪拌しながら植物油を細くたらしながら加える。低速にして牛乳を加える。

③メレンゲをつくる。

冷やした卵白をハンドミキサーでほぐし、中速～高速で泡立てる。

白っぽくトロトロとしてきたら、混ぜ合わせた砂糖Aを一度に加えて泡立てる。

角が曲がっておじぎするくらいの、ゆるめのメレンゲになれば、低速にする。

ハンドミキサーをゆっくり動かしてキメを整える。ホイッパーでくるくる混ぜてさらにキメをととのえる。

④卵黄生地の方へ、メレンゲの1/4を加えて、ホイッパーでムラなく混ぜる。

メレンゲのボウルへ戻し入れて切るように混ぜる。

米粉を加えて底からすくい上げるような動きで、ツヤが出るまで混ぜる。

⑤ロールケーキ天板に流し入れて、四角に向かってゴムベラで広げる。
カード（又はL字パレットナイフ）を使って均一な厚みに整える。

⑥170℃のオーブンで13～15分焼成する。手のひらで押さえてもどってくる弾力があれば焼けている。
気泡がシュワツとつぶれる感覚があれば、1～2分延長しながら焼き加減を見極める。
焼けたら台にパンツと打ち付けて蒸気を抜き、すぐに型から出す。
ケーキクーラーの上で冷ます。粗熱がとれたら紙などで覆って乾燥しないように保管する。

《お茶シロップ》

沸騰させた湯を、80～85℃に冷ます。

急須に茶葉、レモングラスを入れて、湯を注ぐ。1分蒸らす。（茶葉の種類によって出方が違うため、30～1分の間で調整）
茶こしでこしてグラニュー糖を加えて溶かす。氷を加えて急冷する。

《柑橘をカットする》

柑橘の皮をむいて果肉をとりだし種をとりのぞく。水分はふきとっておく。（巻き込み用）
デコレーション用もカットしておく。

《天空の山茶クリーム》

①天空の茶葉を目の細かいこし器でこす。180～200gほどになる。

（茶葉が水分を吸い、生クリームの分量が減ることを見越して多めにしています。）

②グラニュー糖、マスカルポーネチーズを加える。ボウル底を氷水にあてながら、中速で泡立てる。

7分立てになれば、ホイッパーに持ちかえて手立て調整する。スジがくっきり出てワイヤーの中にクリームがとどまる固さ（8～8.5分立て）にする。使用するまで冷蔵庫で保管する。

※ゆるいと保形性がなく楕円になる。泡立て過ぎるとボソボソになるので注意します。

《巻く》

①ロール生地の敷き紙をはがす。シルパットを置いた上に、巻き用の大きな紙をおく。

ロール生地の焼き面が上になるようにして手前側に生地を置く。

②お茶シロップを刷毛で塗る。（レシピは作りやすい分量なので余ります。）

③天空の山茶クリームをカードを使って生地に塗り広げる。デコレーション用に残しておく。

巻き終わりの部分、3cmほどを薄くする。手前側は多めでよい。

柑橘を手前から3cmの所に1列に並べる。10cmほど離してもう1列並べる。

※中に巻く生クリームの目安：180g（量は好みで調整）

④下の紙を手前から持ち上げて芯をつくる。手前から向こう側へ巻き込む。

巻き終わりを下にして定規を使って形を整える。側面の隙間にクリームを塗る。

紙で巻いてテープで止め、ラップをかけて冷蔵庫で1時間以上冷やしかためる。

※巻き終わりが下になっているか確認ください。

《仕上げる》

包丁を温めて、両端を1.5cmほどカットする。器やトレーに移す。

丸口金（画像は直径10mm）をつけた絞り袋に、天空の山茶クリームを入れて棒状に絞る。

柑橘、ホワイトチョコレートの飾りでデコレーションする。

Point

- ・ 苦みをもつアッサリした柑橘を選ぶ。茶葉の苦みと合い茶葉の風味が引き立つ。
- ・ 敷き紙の下に厚紙を敷くことで焼き色がつかず白い表面に焼きあがる。
- ・ 敷き紙は繰り返し使えるオープンシートを使用するとシワがよらない。
- ・ ロールケーキの成型、巻き方の基礎をマスターすることがゴールです。

保存

冷蔵庫で2日ほど。

プレゼント用にはデコレーションはせず、シートで包むと乾燥を防げて崩れる心配がない。

冷凍保存について

フルーツを巻き込むと離水するため冷凍には不向きです。

山茶クリームのみを巻くと冷凍可能。

ラップに包み、冷凍用保存袋に入れて1ヶ月保存可能。

召し上がる前日に冷蔵庫に移して解凍する。

皿に盛りフルーツを添えても良い。



参考

徳島特産素材 天空の山茶（平松製茶工場）

日本三大秘境のひとつとして知られている、徳島県の祖谷。

山霧がかかる標高450mの茶畑から届いた無農薬の新茶です。

機械がはいれない山の斜面に自生しているので手摘みします。

新茶の魅力は、若葉が持つ独特の味と風味。爽やかですがすがしく

野性味も感じる天空の山茶は、新茶でしか楽しむことができないものです。

製菓用米粉（スーパーで入手できる製菓用でOK）

リファリーヌ（富澤商店）など

<https://tomiz.com/item/01781600>

長方形ロールケーキ天板小 300×240×H20mm / cotta

「の」の字がキレイに出る長方形。

https://www.cotta.jp/products/detail.php?product_id=096090

巻き紙 パン用純白ロール 白 4切（394×545） / cotta

https://www.cotta.jp/products/detail.php?product_id=005461

繰り返し使えるオーブンシート / cotta

https://www.cotta.jp/products/detail.php?product_id=071933