



◆第14回ゴーヤレシピコンテスト応募用紙◆



タイトル

ゴーヤと本みりんの抹茶ロールケーキ



材料（6人分）

- <生地>
- ゴーヤ2分の1
- 抹茶パウダー15g
- サラダ油25g
- 本みりん30g
- 卵5個
- グラニュー糖80g
- 薄力粉90g
- <シロップ>
- 本みりん100g
- <クリーム>
- 生クリーム200ml
- グラニュー糖5g
- 粒あん100g
- <キャラメリゼ>
- 余ったみりん蜜
- ゴーヤチップス
- ナッツ類



下準備

オーブン予熱170℃ 飾り用のゴーヤ⇒薄く輪切りにスライスしクッキングシートの上に乗せて電子レンジで加熱しチップスを作る。

ペースト用のゴーヤ⇒スライスしたゴーヤを分量外の塩で下茹でしフードプロセッサーでペースト状にする。

みりんシロップ⇒鍋にみりんを入れアルコールが飛ぶまで加熱。20g取り分け冷ましておく。

キャラメリゼ⇒余ったみりんシロップを再加熱し琥珀色になるまで煮詰めゴーヤチップスとナッツ類を加えて蜜を纏わせる。クッキングシートの上に乗せて冷まし固める。



♪作り方♪

- ①Aボウルに卵白・グラニュー糖半量加えてハンドミキサーでメレンゲを作る。
- ②Bボウルに卵黄と残りのグラニュー糖を加えて白っぽくなるまで攪拌後、サラダ・抹茶パウダー・ゴーヤペースト・本みりん・薄力粉の順番に混ぜる。
- ③Bボウルに3回に分けてメレンゲを加えゴムベラで底からサクリ混ぜる。
- ④クッキングシートを敷いた天板に生地を流し均一に整えたら170℃のオーブンで15分焼く。
- ⑤ボウルに生クリーム・グラニュー糖を加え氷水に当てながらしっかり泡立てる。
- ⑥泡立てたホイップクリームに粒あんを加え混ぜる。（仕上げ用に少量取っておく）
- ⑦生地が焼けたら全体にみりんシロップを打つ。
- ⑧生地が冷めたら全体に粒あんホイップを塗る。手前側に多めのクリームで土手を作る



- ⑨クッキングシートごと手前からクルクル巻き冷蔵庫で冷やす。
- ⑩冷えたらカットし仕上げ用のホイップを上についたらキャラメリゼしたゴーヤ・ナッツ類を飾って完成。

◆ポイント◆

流山市の特産品
"マンジョウ本みりん"
を贅沢に使用した完全
オリジナルケーキです。

ゴーヤ独特の苦味を
逆手に取りスイーツ
にする事でゴーヤの
ほろ苦さが主役になる
ように仕上げます。

是非作ってみてください。

