



# 池伝フェア2024 コラボレシピ

赤字は池伝製品 青字はコラボ企業製品

レシピ名	“満場一致合格” わらび餅で巻いたロール レモン			
コラボ企業	株式会社上野忠			
特徴	わらび餅でロールケーキを巻き、レモンの効いたチーズクリームを巻き込みました。爽やかなレモンとひんやりとしたわらび餅の食感がよく合います。手間がかかるように見えますが、わらび餅とロールケーキは一度の焼成で作れるので、見た目よりもずっと簡単です。			
コラボ製品	グランベル 冷凍ポーレ レモン		わらびモチデキマース	
材料	2	個分	8枚取り1枚分 (半分でカット、ロールケーキ2本分)	
【わらび餅生地】			【レモンチーズクリーム】	
わらびモチデキマース		45g	生クリーム	300g
グラニュー糖		80g	グラニュー糖	12g
トレハ		40g	トレハ	15g
湯 (50~60°C)		240ml	イナゲルC-420K (伊那食品工業株)	3g
KCイエローKN-1 (神戸化成株)		0.12g	フィラデルフィアクリームチーズ (森永乳業株)	75g
			グラニュー糖	20g
【ロール生地】			レモン果汁	6g
全卵		240g	グランベル 冷凍ポーレ レモン	120g
グラニュー糖		85g		
トレハ		35g		
蜂蜜		20g		
薄力粉		80g		
牛乳		35g		
作り方				
【わらび餅生地】				
① わらびモチデキマース、グラニュー糖、トレハをボウルに入れて粉体混合する				
② KCイエローKN-1 を計量し、50~60°Cの湯に溶かしておく				
③ ①に②の1/3くらいを加え、ダマのないようにホイッパーで混ぜる				
④ 残りの②を加えてとろみが出るくらいまで混ぜる (1分程度)				
⑤ 天板にオープン用シートを敷き、その上にテフロンシートを重ね、④の生地を流して平らにする				
⑥ ⑤の上にロール生地进行を静かに流して平らにする				
⑦ 上火180°C 下火150°C程度で約15分焼成する ※天板の厚みやオープンにより調整が必要です。下火が強すぎるとわらび餅生地に気泡が多く入るのでご注意ください				
⑧ 天板から外し、生地が冷めたらテフロンシートを剥がす				
【ロール生地】				
① 全卵、グラニュー糖、トレハ、蜂蜜をボウルに入れ、ホイッパーで泡立てる				
② ①によくふるった薄力粉を加えてさっくりと混ぜ、牛乳も加えてなめらかになるまで混ぜる				
【レモンチーズクリーム】				
① グラニュー糖、トレハ、イナゲルC-420Kをよく混ぜておく				
② 生クリームに①を加えて7分立てにする				
③ 室温に戻して柔らかくしたクリームチーズにグラニュー糖、レモン果汁を加えてなめらかにする				
④ ③に②を少しずつ加えて均一にする				
⑤ ④に冷凍ポーレレモンを加えて軽く混ぜ合わせる				
【仕上げ】				
① わらび餅生地进行を外側にし、レモンチーズクリームを巻き込みロールを組み立てる				