

抹茶红豆卷

ルレ・テ・ヴェール



* MEMO *

* 材 料 * 21cm・1个

【抹茶舒芙蕾蛋糕胚】

低筋面粉	35g
抹茶	5g
无盐黄油	25g
牛奶	25g
蛋黄	2个
鸡蛋	1个
牛奶	50g

蛋清	2个
细砂糖	30g

抹茶糖水	15g
------	-----

【抹茶甘那许】

淡奶油	25g
白巧克力	20g
抹茶	1小勺

【红豆奶油】

炼乳	10g
红豆沙	50g
淡奶油	100g

【装饰】

防潮糖粉	1小勺
------	-----

※ 该食谱制作过程中使用以下品牌

微波炉烤箱



松下 NN-DS59JB
蒸汽烤箱微波炉

无盐黄油



总统
无盐黄油 200g

淡奶油



总统
淡奶油 1L

* 准备工作 *

< 抹茶舒芙蕾蛋糕胚 >

- 准备21×23×3cm的纸模备用。
- 低筋面粉・抹茶事先过筛2遍备用。
- 将25g的牛奶加热至80℃备用。
- 将无盐黄油、50g牛奶放回室温备用。
- 将2个蛋黄和1个全蛋混合备用；2个蛋清放入大打蛋盆内备用。

< 抹茶甘那许 >

- 将淡奶油在使用前5~10分钟放回室温状态。

< 抹茶糖水 >

- 按200g水、100g糖、10g抹茶的比例，煮沸冷却后备用。

* 工具 *

大・中・小打蛋盆、刷子、蛋糕刀、电动打蛋器、软刮板、刮片、裱花嘴（小圆形）、裱花袋、茶筛、粉筛、不粘锅

抹茶红豆卷

ルレ・テ・ヴェール

* 抹茶舒芙蕾蛋糕胚 *



1 将无盐黄油放入不粘锅内，开小火加热至黄油融化后关火。加入已经筛过的低筋面粉·抹茶，混合均匀。



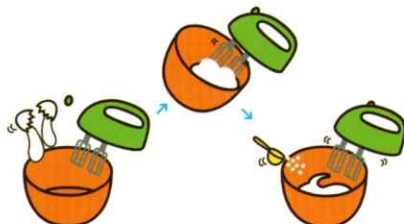
2 待面团融合成团后，加入加热过的25g牛奶，混合均匀后开小火，炒至面团呈现光泽后关火。



3 将面团移入中打蛋盆内，分3~4次加入打散的蛋黄·全蛋液，中速搅拌均匀。



4 分2~3次加入50g的牛奶，每次加入都需和面糊混合均匀。



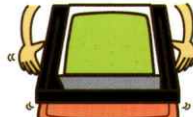
5 蛋清调筋后，打发至蛋清能挂在蛋爪上时加入1/2的细砂糖，继续打发至尖角点头时加入剩下的细砂糖，继续打发至小弯角后，低速调整密度。



6 取1/3的蛋白霜放入步骤4的面糊中搅拌均匀后，倒回蛋白霜内搅拌均匀。



7 将面糊倒入纸模内，用刮片从中央向四周将面糊刮平。



8 用刮片顺着同一个方向将面糊刮平后，排出空气，送入烤箱烘烤。（170℃ 12~13分钟）

* 抹茶甘那许 *



9 将白巧克力放入小打蛋盆内，筛入抹茶混合均匀。加入用微波炉加热过的淡奶油，将白巧克力融化。

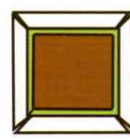
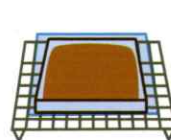


10 隔冷水将甘那许打发至小弯角后，装入裱花袋内备用。



11 将炼乳·红豆沙·淡奶油加入小打蛋盆内，打发至8成备用。

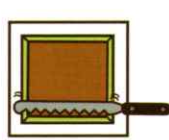
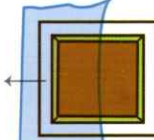
* 组装 *



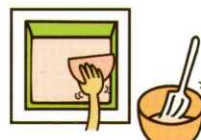
12 将烘烤好的抹茶蛋糕胚取出散热，盖上保鲜膜防止干燥。冷却后将四周的烘焙纸撕开。



13 连着保鲜膜一起翻过来，揭去烘焙纸。盖上新的烘焙纸。



14 连着新烘焙纸再次翻过来后，揭去保鲜膜。用锯齿刀切出1cm的斜边。



15 涂抹上糖水后，放上8成的红豆奶油。用刮片将奶油刮平，留出最上端的1cm不要涂到奶油。



16 从下往上挤3条抹茶甘那许，每条间隔2~3cm。用剩余的2成红豆奶油将最下边一条的甘那许盖住。



17 利用烘焙纸将蛋糕胚从下往上卷起来后，接缝处朝下放入冰箱冷藏。



18 撒上防潮糖粉装饰即可。