

## ひげのサムエルのローリーポーリーディング

レシピ監修 エコール 辻 東京 百野 浩史先生



「ひげのサムエルのおはなし」に登場する子供達も大好きなイギリス伝統のスイーツ。  
シナモンの香りとカシスジャムが上品な番組特製レシピです。

### 材料 ~ 6人分 ~

#### <生地>

薄力粉	230g	
ベーキングパウダー	小さじ1	
シナモンパウダー	小さじ1+1/2	
塩	小さじ1/3	
バター	120g	食塩不使用
牛乳	100ml	
打ち粉	適量	強力粉で代用可

#### <詰め物>

カシスジャム	100g	市販のもの。ラズベリージャムでもよい
--------	------	--------------------

#### <バニラソース>

牛乳	200ml	
卵黄	40g	M玉2個
砂糖	60g	今回はグラニュー糖を使用
バニラエッセンス	適量	

#### <仕上げ>

砂糖	適量	今回はグラニュー糖を使用
----	----	--------------

### 作り方

Prepare  
準備

- 薄力粉、ベーキングパウダー、シナモンパウダーはあわせてふるい、冷蔵庫で冷やす。
- バターは細かく切り、冷蔵庫で冷やす。

## 生地を作る

### Step 1 ステップ 1

よく混ぜあわせた粉類を麺台 \*1 に置き (またはボウルに入れ)、冷たいバターを加え、粉類をまぶしながらスケッパー \*2 (または製菓用カード) で切り、小豆大の粒状になるまで切り混ぜる。

\*1 麺台：麺やお菓子の生地を作る時に使う台のこと  
\*2 スケッパー：生地を混ぜたり切り分けたりする調理器具



### Step 2 ステップ 2

麺台の上にステップ 1 をドーナツ状に広げ、中央部分に牛乳を入れて周囲の粉を崩しながら、手で混ぜあわせて、ボール状にまとめる。ラップフィルムで包み、冷蔵庫で休ませる (約 10 分)。



### Step 3 ステップ 3

打ち粉をした麺台の上で、麺棒を使って生地を 5mm 厚さの長方形 (約 25cm×20cm) にのばす。さらに麺棒を使って四辺を 1cm 程度外側に薄くつぶす。



### Step 4 ステップ 4

薄くした生地の周り 1cm 四方を残してカシスジャムを塗る。薄くした部分を内側に折りたたみ、幅 2.2cm 程度の棒状になるように巻き上げる。オープンペーパーで包み、さらにラップフィルムで全体を覆って、蒸気の上上がった蒸し器に入れて約 90 分蒸す。



### Step 5 ステップ 5

蒸し上がったらラップフィルムとオープンペーパーを外し、表面にグラニュー糖をふりかけ、一方の端を切りそろえてから 3cm 厚さに切り分ける。



## カスタードソースを作る

### Step 6 ステップ 6

鍋に牛乳を入れてあたためる。別のボウルに卵黄を入れてときほぐし、砂糖を加えて白っぽくなるまですり混ぜる。



### Step 7 ステップ 7

すり混ぜた卵黄と砂糖に、あたためた牛乳を少しずつ加えてときのぼし、鍋に戻して中火にかけて絶えず泡立て器で混ぜながら少しとろみがつくまで煮る。  
※温度計で計るならば 83 度まで。



## Step 8

### ステップ 8

こしながら別のボウルに移して、ボウルの底を氷水にあてて冷やす。



## 盛りつける

## Step 9

### ステップ 9

切り分けたローリーポーリープディングを器に盛り付ける。カスタードソースを器にたっぷり流してでき上がり。



## 食べごろと保存方法

あたたかいうちに召し上がってください。