

「洋菓子を作ろう」

—ふわふわロールケーキ—



◆ 純生ロール ◆ 8取り 1枚分

| 材料 | 分量 | 材料 | 分量 |
|--------|------|-------------|------|
| <生地> | | <クリームシャンティ> | |
| 全卵 | 250g | 生クリーム | 350g |
| 卵黄 | 40g | グラニュー糖 | 25g |
| グラニュー糖 | 200g | バニラエッセンス | 少々 |
| 薄力粉 | 100g | <飾り用> | |
| | | 粉糖 | |

<準備> 薄力粉を2回ふるいにかける。オーブンを上火200度下火180度に温めておく。

<作り方>

- ① ケンミックスに卵を割り、ませる。さらに卵黄と砂糖を少しづつ入れてよく混ぜる。
- ② 湯せんをしながら、泡立て器で泡立てる。人肌に温まったらお湯から外して、さらに混ぜる。生地が白っぽく、もったりするまで泡立てる。



- ③ 生地をボールに移し、ふるっておいた薄力粉をさらにふるいながら、2回に分けて入れる。
- ④ ボールを手前に引くように回し、ゴムへらを使って底からすくいあげるようにサツクリと混ぜる。
- ⑤ これをオーブンシートをしいた鉄板に流し入れて、へらで平らにする。



- ⑥ 下火180度、上火200度のオーブンで10~15分焼く。
- ⑦ 烧きあがったら生地を鉄板からはずして、そのまま冷やし、生地を裏返しオーブンシートをはがす。
- ⑧ 泡立てたクリームシャンティを手前がやや厚く、巻き終わりが薄くなるように塗る。



- ⑨ 左手、右手を外側に移動させながら、オーブンシートごと巻いていく。巻き終わりを下にして、冷蔵庫で1時間ほど冷やす。一切れごとに切り分け、でき上がり。



楽しく
作りましょうね。

