

「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〉

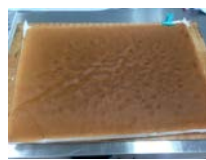
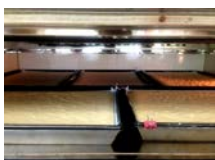
- ① ケンミックスに卵を割り、まぜる。さらに卵黄と砂糖を少しずつ入れてよく混ぜる。
- ② 湯せんをしながら、泡だて器で泡立てる。人肌に温まったらお湯から外して、さらに混ぜる。生地が白っぽく、もったりするまで泡立てる。



- 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 これをオープンシートをしいた鉄板に流し入れて、ヘラで平らにする。



- ⑥ 下火 180 度、上火 200 度のオーブンで 10～15 分焼く。
- ⑦ 焼きあがったら生地を鉄板からはずして、そのまま冷やし、生地を裏返しオープンシートをはがす。
- 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、オープ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。

