

5

月 RECIPE

こいのぼり

ロールケーキ



材料

(生地用)

全卵 150g (約2と1/2個)

●グラニュー糖 60g

薄力粉 45g

牛乳 10g

はちみつ 8g

(クリーム用)

生クリーム(脂肪分35%) 100g

生クリーム(脂肪分47%) 100g

★グラニュー糖 14g

(トッピング用)

苺 5個

キウイ 1/2個

ブルーベリー 1個

道具

ボウル、鍋、スケール、
ゴムベラ、ホイッパー、粉ふるい、
ハンドミキサー、オーブン、
カート、クッキングシート

作り方

1. ボウルに全卵と●グラニュー糖を入れて湯煎にかけ泡立て器で混ぜる
2. 人肌に温めたら湯煎からおろし、ハンドミキサーを高速にし、5-6分泡立てる。
3. 小さめのボウルに牛乳とはちみつを入れ、湯煎にかける。
4. 2に薄力粉を加え、ゴムベラで下からもちあげるようにさっくり混ぜ合わせる。
5. 4の少量を3に加え、泡立て器で混ぜ合わせる。
6. 5を4に戻し、ゴムベラで全体を混ぜ合わせる
7. 天板の中央に流し入れる。
8. カートで均等に伸ばし190℃に予熱したオーブンで約11分焼く
9. 焼けたら天板からオープンペーパーごとはずし、網にのせる。冷めたらオープンペーパーをのせてひっくり返す。生地についているオープンペーパーをはがし、再びひっくり返して焼き目を上にする。
10. ボウルに生クリーム2種類と★グラニュー糖を入れ、氷水をはった大きなボールにのせハンドミキサーで泡立てる。(クリームの先端がおじぎする程度)
11. 生地が冷めたら生クリームをぬってくるりとまく。
12. フルーツやクリームを使ってこいのぼりのデザインに飾る。

(鉄板1枚分(サイズ 約269×269×高さ17mm))