



# Roll Cake —ロールケーキ—

ふわふわのオリジナルロールケーキです



今月のレポーター  
**本田 紗水さん**

恵庭北高校出身  
製菓パティシエ科2年

ふわふわの生地作りにはポイントがあります！  
家族や友達に作ってあげよう！



今月の先生  
**村本 和則先生**

本校製菓実習講師  
札幌洋菓子協会理事

## 材料

### シート生地

- 卵黄……………150g
- メープルシロップ……………40g
- 卵白……………126g
- グラニュー糖……………100g
- 薄力粉……………84g
- バター……………20g
- 牛乳……………40g

### サンド用クリーム

- 生クリーム……………300g
- メープルシュガー……………12g
- グラニュー糖……………12g

## 作り方



1 小麦粉はあらかじめふるっておく



2 牛乳とバターを湯せんにかけ、バターを溶かしておく



3 卵黄にメープルシロップを加え、湯せんで温めて温度を調節する  
▶在校生アドバイス  
湯煎の温度は60〜70度くらい。熱湯だと卵が固まってしまうので注意！



4 白くモッタリするまで泡立てる



5 卵白にグラニュー糖を3回程度に分けて加えながら泡立てる



6 泡立てはホイッパーから糸状に流れ落ちる程度になるまで



7 卵黄と卵白を合わせ軽く混ぜる



8 薄力粉を加え、ゴムべらで軽くさっくりと合わせる  
▶在校生アドバイス  
泡立てた気泡がつぶれないように注意しましょう。※混ぜすぎに注意！



9 湯煎しておいたバターと牛乳を合わせる

▶在校生アドバイス  
バターと牛乳のボウルに生地を少し入れ、よくなじませてから全体に加えるのがコツ！



10 紙（クッキングシート）を敷いた鉄板に生地を流し、平らにならす

▶在校生アドバイス  
鉄板のサイズは30cm×20cmのレシピです。大きさによって分量を調節してください。4つの角にも均等に生地が入るようにしましょう！



11 190℃に予熱しておいたオーブンで10〜15分焼成する。



12 焼きあがったら休ませておく



13 生クリームにグラニュー糖とメープルシュガーを加え、氷を当てて八分立てくらいにホイップする

▶在校生アドバイス  
クリームを混ぜすぎると分離してしまうので注意しましょう！



14 生地に巻き用の紙をかぶせ、上下をひっくり返して焼き紙を丁寧にはがす

▶在校生アドバイス  
紙をかぶせる前に生地に粉糖を振っておくと上手に巻けますよ！巻き用の紙は手前側を2センチくらいあけておきましょう！



15 焼き色を下側にして生地全面に生クリームを塗る

▶在校生アドバイス  
生地に凹凸ができてしまったときは、生クリームの厚みで平らに調節しましょう！



16 紙を持ち上げ、丁寧に巻いていく



17 巻き終わりを底の中心に合わせ、最後に巻を締める



18 熱湯で温めたナイフで切り分ける



19 仕上げに粉糖を振りかけて完成！