



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

旭川東栄高校出身
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



小麦粉はあらかじめふるっておく



牛乳とバターを湯せんにつけ、バターを溶かしておく



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！



白くモッタリするまで泡立てる



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



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



卵黄と卵白を合わせ軽く混ぜる



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！



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！



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。大きさに合わせ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！



190℃に予熱しておいたオーブンで10~15分焼成する。



焼きあがったら休ませておく



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！



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！



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！



紙を持ち上げ、丁寧に巻いていく



巻き終わりを底の中心に合わせ、最後に巻を締める



熱湯で温めたナイフで切り分ける



仕上げに粉糖を振りかけて完成！