

キャラメル風味のロールケーキ

材料 (28cm×28cm)

材料 (ロール生地)	分量	材料 (クリーム)	分量
卵黄	3個	生クリーム	150g
グラニュー糖	20g	グラニュー糖	10g
卵白	100g	キャラメルパウダー	15g
グラニュー糖	40g		
全粒粉	50g		
(スーパーファインソフト)			
キャラメルパウダー	5g		
牛乳	20g		
コンパウンドマーガリン	10g		

作り方

■ロール生地の作り方

- ・スーパーファインソフトとキャラメルパウダーを合わせてふるっておきましょう。
- ・鉄板にオープンシートを敷いておきましょう。

1. 卵黄にグラニュー糖を加えて、白っぽくなるまで混ぜる。
2. 牛乳とバターをあわせ湯煎で溶かし、そのまま火を止めた湯煎にのせておく。

～ワンポイントアドバイス～

生地に加える油脂は、80℃くらいが混ざりやすいので温かく保っておくとよいでしょう。冷たいと生地とうまく混ざらず、しぼんだ生地になってしまう場合があります。

3. メレンゲを作る。卵白にグラニュー糖を3回にわけて加えながら泡たてしっかりと固いメレンゲを作る。
4. 卵黄にメレンゲの半量を加え、さっくりゴムベラで合わせる。
5. 粉を加え、粉けがなくなるまでさっくり混ぜる。
6. 残りのメレンゲを加え、さっくりあわせる。
7. 温めたバターと牛乳を加え、手早くあわせる。
8. 鉄板に流し平らにのばし、180℃で13～15分焼く。
9. 紙の上にひっくり返し冷ます。熱がとれたら乾燥しないようにしておく。

■生クリームの作り方

10. キャラメルパウダーに生クリームを少量ずつ加えながらのばしていく。
グラニュー糖を加え、氷水にあてながら9分たてに泡立てる。

■成型

11. 冷ました生地を紙の上に焼き目を上にしておき、クリームをぬる。
12. 紙を巻いたまま定規で締める。冷蔵庫で冷やす。