

学生の手作りレシピ

ダブルベリー
ロールケーキ

【1人分:1天板6人分】



材料(1天板6人分)

〈生地〉

薄力粉 …………… 80g
卵 …………… 4個
マーガリン ……… 大さじ1
砂糖 …………… 80g

〈クリーム〉

生クリーム …………… 150ml
砂糖 …………… 大さじ1
バニラエッセンス … 適量

〈トッピング〉

ミックスベリー ……… 適量
粉糖 …………… 適量

作り方

- ①薄力粉はふるい、マーガリンは溶かす。
- ②ボウルに卵を入れ、湯煎にかけながらハンドミキサーで泡立てる。
途中で砂糖を数回に分けて加え、全体が白っぽくなり、ふんわりするまで混ぜる。
(ハンドミキサーを持ち上げたとき、落ちる生地がリボン状になるまで)
- ③薄力粉を数回にわけてくわえ、さっくりと混ぜる。
- ④溶かしたマーガリンを加え、混ぜる。
- ⑤天板にクッキングシートを敷き、生地を流しいれる。
- ⑥生地が均等になるようにスクッパーで整える。
- ⑦空気抜きをする。
- ⑧オーブンで加熱する。
(160℃ ~8分 生地の焼色を見て、時間調節をする。)
- ⑨荒熱をとる。
- ⑩生クリームに砂糖・バニラエッセンスを加え、8分立てにする。
- ⑪生地の巻き終わりのところに包丁で斜めに切る。
- ⑫⑪の生クリームをいれ、巻く。
- ⑬クッキングシートの上からラップを巻き、
- ⑭巻き終わりを下にして冷蔵庫で冷やし寝かす。6等分に切り、皿に盛る。
- ⑮ラズベリーとブルーベリーを飾る。
- ⑯粉糖をふる。

～POINT～

- ・②で湯煎にかけながら砂糖をしっかり溶かしましょう。
- ・③薄力粉を加える際は、さっくりと混ぜましょう。