



ロールケーキ(共立て)

共立てでつくる甘いロールケーキです。

材料	1枚 六取り天板	2枚 六取り天板
生地		
全卵	530g	1060g
グラニュー糖 薄力粉 (無塩バター)	270g 180g 30g	540g 360g 60g
カスタードクリーム		
卵黄 グラニュー糖 小麦粉 牛乳 バニラビーンズ	90g 150g 30g 500g 少々	180g 300g 60g 1000g 少々
生クリーム		
フレッシュクリーム	200g	400g
グラニュー糖	20g	40g

オーブン 上⑥ 下⑧

上火 195℃

下火 180℃

ダンパー閉

約 15分

<作り方>

①ミキサーボールに全卵と全量のグラニュー糖を入れて湯煎しながら混ぜる。

全卵の温度を 40~45℃にする。

②①をミキサーで高速で混ぜる。生地が途切れ途切れにミキサーから落ちる位までしっかり泡立てる。線が描ける程度の固さにする。その後、低速で混ぜてキメを細かくする。

③(別のボールに移し替えて混ぜやすくしてもよい)②にふるった薄力粉を少しずつ加えながらホイッパーで縦に切るように混ぜる。薄力粉をすべて加えたらボールを少しずつ回転させながらホイッパーで縦に混ぜる。とろりとしてツヤが出るまで混ぜる。最後は大きなゴムベラに持ち替えて切るように混ぜる。

④クッキングシートを敷いたバットに生地を流し入れる。この時の生地はゆるめ。

⑤予熱した天板の上に生地の入った天板を載せて焼く。表面に色が付いたら上火を消して表面が全体的にしっかり張るまで焼き上げる。（張るとデコボコがなくなっていく）

⑥焼きあがったらクッキングシートからはがして冷ます。

☆カスタードクリーム

①ボールに卵黄とバニラビーンズを入れホイッパーでよく溶きほぐす

②そこにグラニュー糖を半分入れさらにまぜる

③②にふるった薄力粉を入れよく混ぜる

④牛乳を鍋で熱し、グラニュー糖を加えて沸騰寸前まで温める

⑤③に牛乳を加え、強火で一気に加熱し焦げないように底からすくうように混ぜる

⑥出来上がったら熱いうちにパッドに移し替えて平らにし、密閉するようにラップをかけて冷蔵庫で冷ます

☆生クリーム

材料を全てボールに加え泡立て器で角がしっかり立つまで混ぜる。

（氷水で冷やしながらか混ぜると固まりやすい）