

お米のロールケーキ

27×30cmの天板

驚くほど
ふんわり軽～い
焼き上がり♪

ロール生地

全卵	2個
卵黄	3個
グラニュー糖	60g
リ・ファリーヌ	50g
無塩バター	15g
A はちみつ	10g
牛乳	10g

仕上げ

生クリーム(加糖)	150g
黒豆	適量

★バター・はちみつ・牛乳はあわせて湯煎にかけ溶かし、保温しておきます(A)

★黒豆の代わりにフルーツを巻き込んでもGood! 何でも合うのでお好みの素材をチョイス!

★生クリームは10g程度のグラニュー糖を加えておきます。

1 ボウルに全卵・卵黄を入れ、グラニュー糖を加えたらすぐかき混ぜます(①)

★湯煎にかけ人肌くらいまで温めます。

2 ①が白っぽくもったりするまで泡立てます(②)

★湯煎からおろします。

3 ②にリ・ファリーヌを加え混ぜ、少し粉っぽさが残るところで湯煎で温めたAを加え、底にバターがたまらないよう生地をすくうように混ぜます。

4 天板に生地を流し表面をカードで平らにし、170℃に予熱しておいたオーブンで約10分焼成します。

約10分

5 生地が冷めたら敷き紙をはずし、焼き色のついている面に生クリームを塗り巻きます。
★今回のシェフの実演では焼き色を外に出したロールケーキにしました。

6 冷蔵庫で1時間程度休ませたら、切り分けて完成です!

