

イチゴのロールケーキ

合計加熱調理時間 約 12分

[1人分：270kcal/食塩相当量：0.3g]

フワフワのスポンジ生地と甘さを抑えたほんのりと酸っぱいクリームが相性抜群！



材料（20人分）

卵	8個
グラニュー糖	220g
薄力粉（3回ふるう）	200g
バター（溶かす）	80g
生クリーム：45%	400cc
サワークリーム（ポマード状にする）	100g
コンデンスミルク	50cc
イチゴ	400g

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

分量

20人分

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	ホットエア	-	12分	160℃

下ごしらえ

・イチゴの半量は裏ごしし、残りは4等分に切る。

作り方

1. ミキシングボールに卵を入れてミキサーにかけ、途中4回に分けてグラニュー糖を入れて、リボン状になるまで混ぜる。
2. 1をミキサーから取り出し、薄力粉を4回に分けてゴムベラでさっくりと気泡をつぶさないように混ぜ合わせ、バターを加えて混ぜる。
3. 20mmのホテルパン2枚にオープンシートを敷いて2の生地を流し込み、表面を平らに整えて【設定1】で予熱後、加熱する。
4. 加熱完了後、3のホテルパンを取り出し、プラストチラーで粗熱を取る。
5. ミキシングボールに生クリーム1/3分量、サワークリーム、コンデンスミルクを入れ、なめらかになるまで混ぜ合わせる。
6. 5のボールの周りを氷で冷やししながら、残りの生クリーム、裏ごししたイチゴを加えて九分立てになるまでミキシングする。
7. 4の生地に6のクリームを広げて塗り、4等分したイチゴを散らして巻き込み、形を整える。



調理ポイント

- ◆生地をホテルパンに流したら、素早くスチコンに入れて一気に焼き上げること。
- ◆生地に熱が残っているとクリームが溶けるので、作り方4で粗熱を取ることを。