

ロールケーキ

下準備として卵を卵白と卵黄と別にする。

< スポンジ生地 >

ボウルに卵白を入れて立て、途中3回に分けて砂糖を入れ、立ち上がりがしっかりした状態にする。

立てた卵白に卵黄とバニラエッセンスを加え混ぜる。

に米粉を入れて手早く混ぜ、溶かした無塩バターを加え、軽く合わせる。

オープン皿にペーパーを敷き、を流し入れて焼く。(約180 で10~12分)

< シロップ >

水と砂糖混ぜ、一煮立ちさせ、冷ます。

< 生クリーム >

ボウルに生クリームを入れ、氷水に当てながら七分~八分立てにし、バニラエッセンスと砂糖を加え混ぜる。

< 仕上げ >

シロップをスポンジ生地に塗る。

上にクリームを乗せ、全面に伸ばし、端から巻く。

巻き終わったら、冷蔵庫で30分以上冷やす。



< 材料 >

米粉のスポンジ

40 × 30cm

卵 (M)	4 個
砂糖	1 3 5 g
米粉	1 0 0 g
無塩バター	3 0 g
バニラエッセンス	少々

< 生クリーム >

生クリーム	2 0 0 ml
砂糖	1 6 g
バニラエッセンス	少々

< シロップ >

水	1 5 0 g
砂糖	1 0 0 g