

白下糖を
使った

ロールケーキ



材料(4人分)

卵黄	150g
白下糖	80g
卵白	120g
グラニュー糖	60g
バター	25g
牛乳	35ml
薄力粉	65g
生クリーム	200g
白下糖	25g

作り方

- ① オーブンを180℃に予熱し、鉄板に紙を敷いておく。
- ② 卵黄に白下糖を加えしっかり溶かす。
- ③ 卵白を泡立てる。フツフツときたらグラニュー糖を3回に分けて加え、細かなメレンゲを作る。
- ④ ②に③を1/3ほど加えなじませ、残りのメレンゲを軽く合わせる。
- ⑤ ④に振るった薄力粉をふり入れ、粉っぽさが無くなるまで混ぜ合わせる。
- ⑥ 牛乳とバターを溶かし、⑤をへらで少量加えしっかりと混ぜる。
- ⑦ ⑤に⑥を加え、さっと全体をなじませ、準備しておいた型に平らに流したら180℃のオーブンで18分～20分ほど焼成する。
- ⑧ 焼きあがった生地は直ぐに鉄板から外して常温で冷ましておく。
- ⑨ 生クリームに白下糖を加え氷水で冷やしながら、しっかりと泡立てる。
- ⑩ 冷ました生地全体に⑨を塗り広げて、優しく巻いていく。
- ⑪ 小一時間ほど冷蔵庫で冷やして好みの大きさにカットして完成。

おすすめPOINT

白下糖の優しく深いコクのある味わいのロールケーキ。
専門店の味に是非チャレンジしてみてね。



さぬき市のホームページ
からもご覧になれます！