社会福祉法人
虹福祉会
瀬戸保育所

レシピ紹介

ロールケーキ

＜材料：１本分＞

〇生地〇

卵黄	３個
グラニュー糖	25g
卵白	３個
グラニュー糖	25g
小麦粉	50ｇ
牛乳	大さじ１

〇飾り用〇

生クリーム	80g
砂糖	10ｇ
お好きな果物	

＜作り方＞

1. 卵は卵黄と卵白に分けて割る。
2. 卵白にグラニュー糖 25ｇを３回に分けて入れ、しっかり泡立てメレンゲにする。
3. 別のボールに、卵黄グラニュー糖を入れ、白っぽくなるまで混ぜる。
   牛乳、さらに小麦粉をふるい入れ、ゴムベラでさっくりと混ぜる。
4. ３にメレンゲを３回に分けて入れ、そのつど切るようにやさしく混ぜる。
5. クッキングシートをひいた鉄板に流し入れる。１８０℃のオーブンで１５分焼く。
   冷めたらシートをはがし、ラップをかけておく。
6. 生クリームは砂糖 10ｇを入れ、泡立てる。
7. クッキングシートの上に５の生地をのせ、６のクリームを全体にぬる。
   果物を手前に並べ、シートを持ち上げながら巻いていく。巻き終わりをキュっと引き締める。形が崩れないよう冷蔵庫に入れ、落ち着かせる。
   お好みで飾りつけをする。

今回は生地に食紅で色をつけ、２色の生地にしました。果物を入れて巻いたロールケーキは子ども達にも大人気ですよ♡
クリームを塗る時に、手前側を厚く、奥は薄めに塗るのがポイントです。
バナナなどの果物を芯にすると巻きやすくなります(^^)