

ロールケーキ



材料 (24×26cm 天板 1 枚分)

卵 (L) 2 個

砂糖 50 g

薄力粉 (スーパーバイオレット) 35 g

作り方

天板にわら半紙を2枚重ねて敷く。オーブンを190℃に予熱する

卵をかるく混ぜる

砂糖を加えて泡だて器でしっかりと混ぜる。生地を持ち上げて垂れてこないようになる。さらに攪拌すると、泡立てした跡が残るくらいになる。そこまで混ぜる。

ふるった小麦粉を加える

ゴムベラに持ち替えて、さっくりと混ぜる。混ぜすぎると気泡がこわれて膨らみが足りなくなる。混ぜ足りないと粉が残ってきめが粗くなる。

天板中央に生地を流す。へらで四隅に伸ばして表面を平らにする。

190℃で12分焼く。焼きあがったらクーラーの上で冷ます。乾燥防止のため底のわら半紙を一枚抜いて、スポンジの上にかぶせておく。

注意点

スーパーバイオレットは製菓用の小麦粉でバイオレットとは違うもの。含有たん白質量が普通の小麦粉よりも少なく、さっくり軽く焼きあがる。なければ、普通の小麦粉で。

イチゴは先っちょを向こう側に向けて並べると、巻いたあとにちょうどよい向きにおさまる。生クリームはイチゴのすき間を埋めるようにしっかりとおく。イチゴのときには1/2箱を使うが、バナナロールの時には1/3箱あればできる。

ホイップクリームに使う洋酒はイチゴのときにはキルシュ酒があうが、バナナのときにはラム酒があう。

焼くときに使ったわら半紙を巻きすのようを使うが、ひと巻きしたあと紙の上からモノサシをあてて締めるようにすると、しっかりとロールできる。

スポンジの離れがよく、適度に水分を保つわら半紙を用いたが、なければオーブンシートでも焼ける。