

お菓子/
10

ロールケーキ生地

食数 1/1 ホテルパン 1切れ70g×16人分 2/3 ホテルパン 11人分

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
材料		
A 卵黄	120g	80g
└ グラニュー糖	20g	13g
└ ハチミツ	30g	20g
(メレンゲ)		
B 卵白	210g	140g
└ グラニュー糖	70g	47g
薄力粉(ふるっておく)	100g	67g
C バター	30g	20g
└ 牛乳	40g	27g
D 生クリーム	300g	200g
└ グラニュー糖	40g	27g
季節のフルーツ	適宜	適宜
(イチゴなど1.5cm角くらいにカットする)		



使用ホテルパン 25mm
使用推奨備品 オープンシート

工程(使用機器)

調理手順

下処理

- ① ボールに**A**を入れ、白っぽくなるまで、よく混ぜ合わせます。
- ② 別のボールに**B**を入れ、(グラニュー糖は3回に分けて加え)メレンゲを作ります。
- ③ ①に②を加えて混ぜ、薄力粉、温めた**C**の順に加えて混ぜ合わせます。

加熱調理
(スチームコンベクション)

- ④ オープンシートを敷いたホテルパンに③の生地を流し入れ、加熱します。
ホット モード・調理温度170℃・調理時間12分・風量1

盛付・提供

- ⑤ ④に泡立てた**D**のクリームを塗り、フルーツを散らして巻き、しばらく休ませた後、切り分けます。