

[ロールケーキ] | ぷりん

Recipe by tukikeki SUN

62



ざいりょう てっぱん まいぶん
【材料】鉄板1枚分 ※加タドクリームは含まれていません

ロール生地

- | | |
|-------|-----------------|
| 卵 | 375.0g (たまご) |
| 三温糖 | 250.0g (さんおんとう) |
| ハチミツ | 38.0g (はちみつ) |
| 薄力粉 | 175.0g (はくりきこ) |
| 無塩バター | 31.5g (むえんぱたー) |
| 牛乳 | 22.5g (ぎゅうにゅう) |

生クリーム

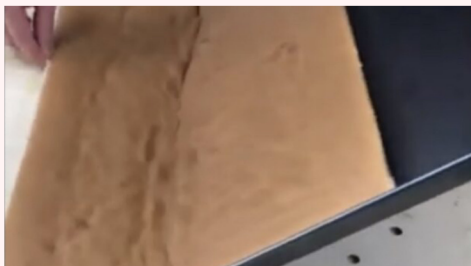
- | | |
|-------------|-------------------------|
| 47%生クリーム | 249.8g (47ぱーせんと なまくりーむ) |
| 38%生クリーム | 83.3g (38ぱーせんと なまくりーむ) |
| グラニュー糖 | 16.8g (ぐらにゅーとう) |
| VSOP (洋酒) | 3.7g (ぶいえずあーびー(ようしゅ)) |
| コアントロー (洋酒) | 4.0g (こあんとろー(ようしゅ)) |

お菓子生地作り大学
tukikeki SUN

※ふりがな省略します

【型の大きさ・サイズ】

- 黒皮手作り鉄板 6取深型



- 外寸 たて540mm×よこ388mm 高さ40mm
- 底寸 たて495mm×よこ344mm 板厚0.8mm

【オーブン】 名前: Baker Chef(バークシェフ) ミニデッドトップスタンダードタイプ
型番: MBDO-5E

焼く温度

- 上火 200℃ 中火
- 下火 200℃ 中火

焼く時間

- 8分 + 差し替え2分 極弱火 ｸﾞﾗﾝﾌﾟ-開け

- 材料の取り扱い方
- 道具の使い方
- 衛生管理

(注) *必要な材料の分量は、型の大きさに合わせた数字で書いてあります。
大きさが違う場合は、ご自身で分量計算する必要があります。

【作り方】

1

ロール生地を作つて、焼く

2

生クリームを泡立てる

4

プレーロールをカットする

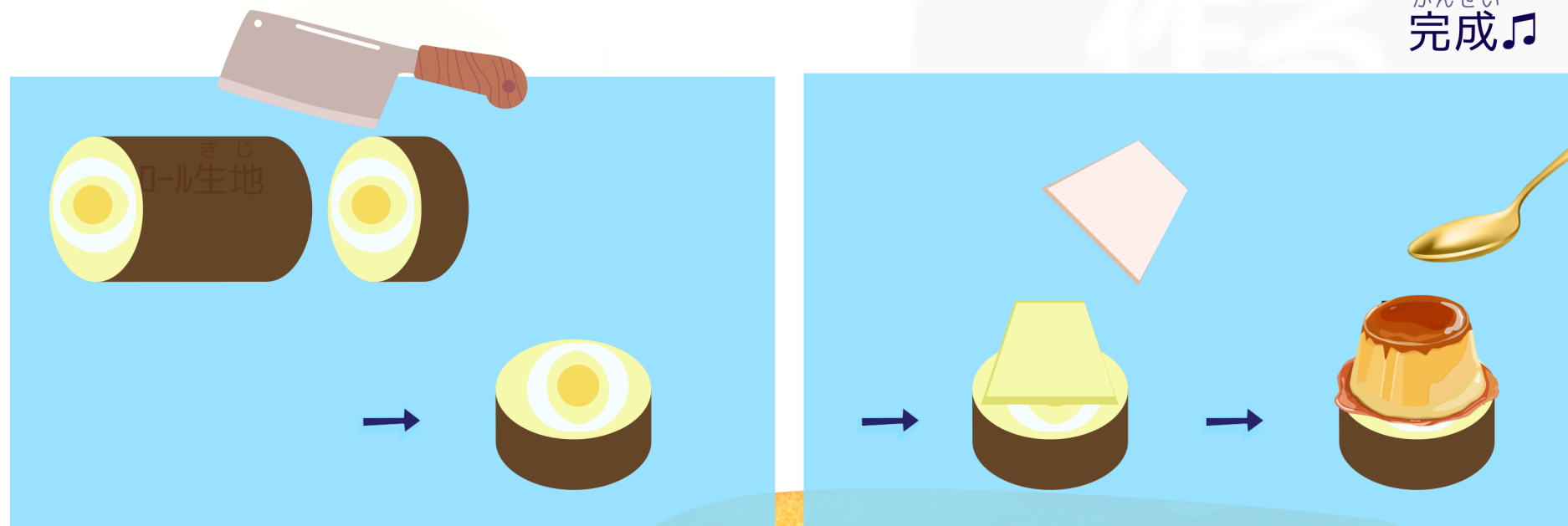
5

ぷりんをのせて、カラメルをかける

完成♪

3

ロール生地に生クリームをぬって、巻いて、プレーロールを作る



家庭用のオーブンの場合
半分の量 or 3分の1量
の材料で作ってみてね

！ 禁止事項のまとめ

- 図解(レシピ含む)の加工・改変は禁止
- 商用利用禁止
- 再配布禁止
- 転載ブログなど、運営者のオリジナルコンテンツではなく、転載物に価値を頼ったコンテンツでの利用は禁止
- 著作権について
- 著作権は放棄していません。転売・再配布は禁止です。

改: 1

ツキケキサン
お菓子生地作り大学
@お菓子生地作り専門教室

tukikekiblog.com

