



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 (ぶいすおーびー(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) ミニマッパ-ブ-ンスタグ-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 タンパ-開け

(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
て、焼く
- 2 生クリームを泡立
てる
- 3 ロール生地に生ク
リームをぬって、
巻く
完成♪

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。