



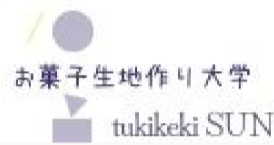
## 【材料】ざいりょう てっぱん まいぶん 鉄板1枚分

### ロール生地きじ

- 卵 (ぐらむ) 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)

### 生クリームなま

- 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))



※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) ミニデッドボーン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

(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

ロール生地きじを作つくって、焼く

2

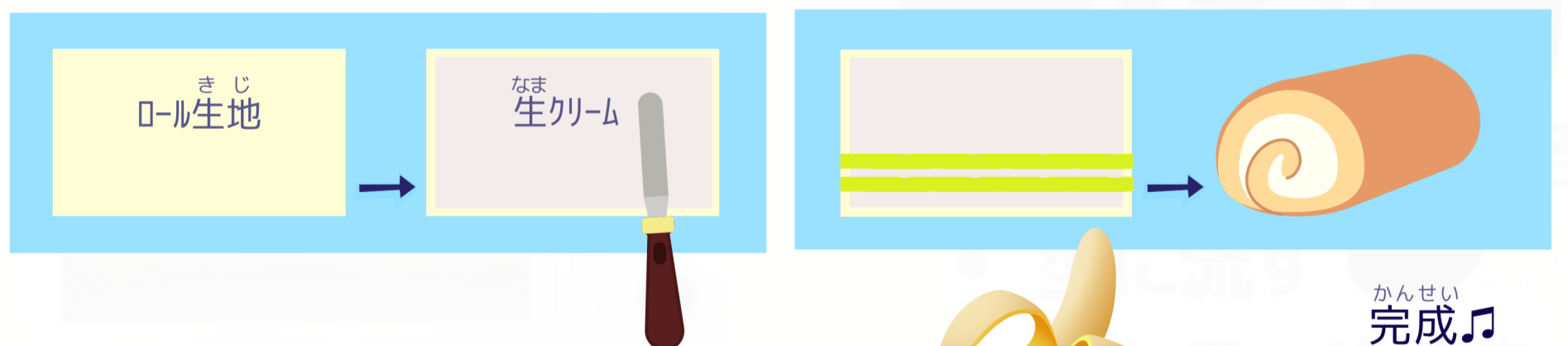
生クリームなまを泡立あわだてる

3

ロール生地きじに生クリームなまをぬる

4

バナナおを置おいて、巻く



かんせい 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。

改：1