



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(バカシェフ) ミニマッパ-ブ-ン スタンダ-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 ダンパ-開け

## 【材料】 鉄板1枚分

### ロール生地

- 卵白 148.5g (らんぱく)
- グラニュー糖 108.9g (ぐらにゅーとう)
- 卵黄 343.0g (らんおう)
- グラニュー糖 150.0g (ぐらにゅーとう)
- 薄力粉 135.0g (はくりきこ)

### 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 (洋酒) 4.0g (こあんとろー(ようしゅ))

(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
- 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。