[ロールケーキ] | 生チョコレートクリーム

【材料】鉄板1枚分

ロール生地

卵	375.0ｇ	(ぐらむ)(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	140.0ｇ	(はくりきこ)
ｺｺｱﾊﾟｳﾀﾞｰ	35.0ｇ	(ここあぱうだー)
無塩ﾊﾞﾀｰ	31.5ｇ	(むえんばたー)
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)
ｸﾞﾗﾆｭｰ糖	16.8ｇ	(ぐらにゅーとう)
VSOP（洋酒）	3.7ｇ	(ぶいえすおーぴー(ようしゅ))
ｺｱﾝﾄﾛｰ（洋酒）	4.0ｇ	(こあんとろー(ようしゅ))

※泡立てた生ｸﾘｰﾑを半量ずつに分ける
(Ａ)下ぬり用生ｸﾘｰﾑ　□約175ｇ
(Ｂ)ｶﾞﾅｯｼｭﾁｮｺﾚｰﾄと合わせる用の生ｸﾘｰﾑ　□　175ｇ

ｶﾞﾅｯｼｭﾁｮｺﾚｰﾄ

38%生クリーム	153.24ｇ	(38ぱーせんと なまくりーむ)
ｽｲｰﾄﾁｮｺﾌﾚｰｸ58%	153.24ｇ	(すいーとちょこふれーく58ぱーせんと)
VSOP（洋酒）	2.16ｇ	(ぶいえすおーぴー(ようしゅ))
ｸﾞﾗﾝﾏﾆｴﾙ（洋酒）	2.16ｇ	(ぐらんまにえる(ようしゅ))

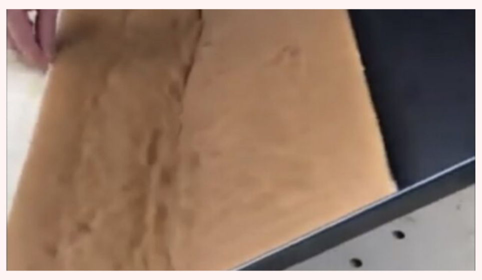
※約280ｇの ｶﾞﾅｯｼｭﾁｮｺﾚｰﾄができます。それをとり分けます。
(❶)生ｸﾘｰﾑと合わせる用のｶﾞﾅｯｼｭﾁｮｺﾚｰﾄ　□　175ｇ
(❷)表面の上がけ用　□約105ｇ

（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ことが必要です。

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

【オーブン】

名前：Baker Chef(ﾍﾞｰｶｰｼｪﾌ) ﾐﾆﾃﾞｯｷｵｰﾌﾞﾝ ｽﾀﾝﾀﾞｰﾄﾞﾀｲﾌﾟ
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　ﾀﾞﾝﾊﾟｰ開け

今回は、ｶｽﾀｰﾄﾞｸﾘｰﾑを
作る工程は省略してます
※詳細は、ｶｽﾀｰﾄﾞｸﾘｰﾑ｜ﾚｼﾋﾟを参照ください

【作り方】

1. ﾛｰﾙ生地を作って、焼く
2. 生ｸﾘｰﾑを泡立てる
3. ｶﾞﾅｯｼｭﾁｮｺﾚｰﾄを作る
4. 生ﾁｮｺﾚｰﾄｸﾘｰﾑを作る
5. ﾛｰﾙ生地に生ｸﾘｰﾑ、生ﾁｮｺﾚｰﾄｸﾘｰﾑをぬる
6. ｶｽﾀｰﾄﾞｸﾘｰﾑを絞って、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(ﾚｼﾋﾟ含む)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