

[ロールケーキ] | 白あん巻き

Recipe by tukikeki SUN

62



【材料】鉄板1枚分

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 150.0g (47ぱーせんと なまくりーむ)
- 38%生クリーム 50.0g (38ぱーせんと なまくりーむ)
- グラニュー糖 10.0g (ぐらにゅーとう)
- VSOP (洋酒) 2.2g (ぶいえずおーびー(ようしゅ))
- アトー (洋酒) 2.4g (こあんとろー(ようしゅ))

※泡立てた生クリームを分ける

(A)下ぬり用生クリーム □140.0g

(B)上のせ用生クリーム □ 60.0g

白あんクリーム

下ぬり用

- 白あん 280.0g (しろあん)
- (A) 下ぬり用生クリーム 140.0g ((え-)したぬりよう なまくりーむ)

上のせ用

- 白あん 700.0g (しろあん)
- (B) 上のせ用生クリーム 60.0g ((び-)うわのせよう なまくりーむ)

(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。

※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「ツキ」-ブロンズ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 グリル-開け

【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

白あんクリームを
作る

4

ロール生地に下ぬ
り用白あんクリ
ームをぬる

5

上のせ用白あ
んクリームをおい
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。

改: 1