レシピ

ロールケーキ

日の本穀粉株式会社

本社営業部　TEL　048(615)-1157
大阪営業部　TEL　06(6369)-1157
名古屋営業部　TEL　(0568)58-5757

【特徴】

米粉を使用し、しっとりとした食感のロールケーキ。冷凍するとさらにしっとり感が増します。

【製品写真】

【配合】 30cm角型2台分

原材料名	配量(g)	備考
ソワ・ドゥース	80.0	
上白糖	80.0	
卵白	155.0	
卵黄	85.0	
熱湯	30.0	
太白ごま油	28.0	
【クリーム】		
生クリーム	100.0	
ホイップクリーム	100.0	
上白糖	10.0	

【工程】

① 卵白に上白糖を数回に分けて加え、ミキサーでメレンゲを作る。(高速5分程度、比重0.2)
② 溶いた卵黄を加えてさっと混ぜる。
③ ソワ・ドゥースを加えミキサーで混合する。
④ さらに、熱湯と太白ごま油を加え、なめらかになるまでよく混合する。
⑤ 190/170℃のオーブンで10分程度焼成する。
⑥ 生地が冷めたらクリームを塗って、巻き上げる。

【留意事項】

本レシピは当社での試作配合のものです。実際に製造される場合には設備機器により加減して下さい。