

出場者名

大庭心乃・加藤木奈々美

料理名

いちごのクリームロールケーキ

出来上がり写真



●材料 (6人分)

材料名	分量	材料名	分量
卵	2個	いちごソース(いちごジャムでも良い)	20 g
グラニュー糖	55 g	動物性生クリーム	60 g
薄力粉	45 g	クリームチーズ	60 g
牛乳	10ml	いちご	6個
いちごパウダー	7 g	黄緑チョコペン	1本

●作り方

- ①卵2個を卵黄と卵白に分ける。(卵白はハンドミキサーで泡立てメレンゲを作る：別立て)
- ②ボールに卵黄を入れ泡立て器で混ぜグラニュー糖の半量を入れ、クリーム状になるまで混ぜる。
- ③卵白のメレンゲと②をあわせる。
- ④③に小麦粉をふるい入れさっくりと混ぜる。
- ⑤④の生地15 g にいちごパウダーを入れ、クッキングシートを敷いた型に水玉模様になるように流し
180°Cで1分加熱する。
- ⑥⑤に残りの生地を流し入れ、平らにしさらに180°Cで7分加熱する。
- ⑦生地が冷めたらクッキングシートからはがし巻きやすいように切れ目を横に数本入れいちごシロップ
(いちごジャム)をぬる。
- ⑧生クリームをハンドミキサーで8分立てにし室温で柔らかくしたクリームチーズとあわせる。
- ⑨⑦にぬり、その中央に角切りに切ったいちごを並べて巻く。
- ⑩チョコペンを湯煎で溶かし、お好みでへたを作る。
- ⑪6等分しいちごのへたをつけて完成。