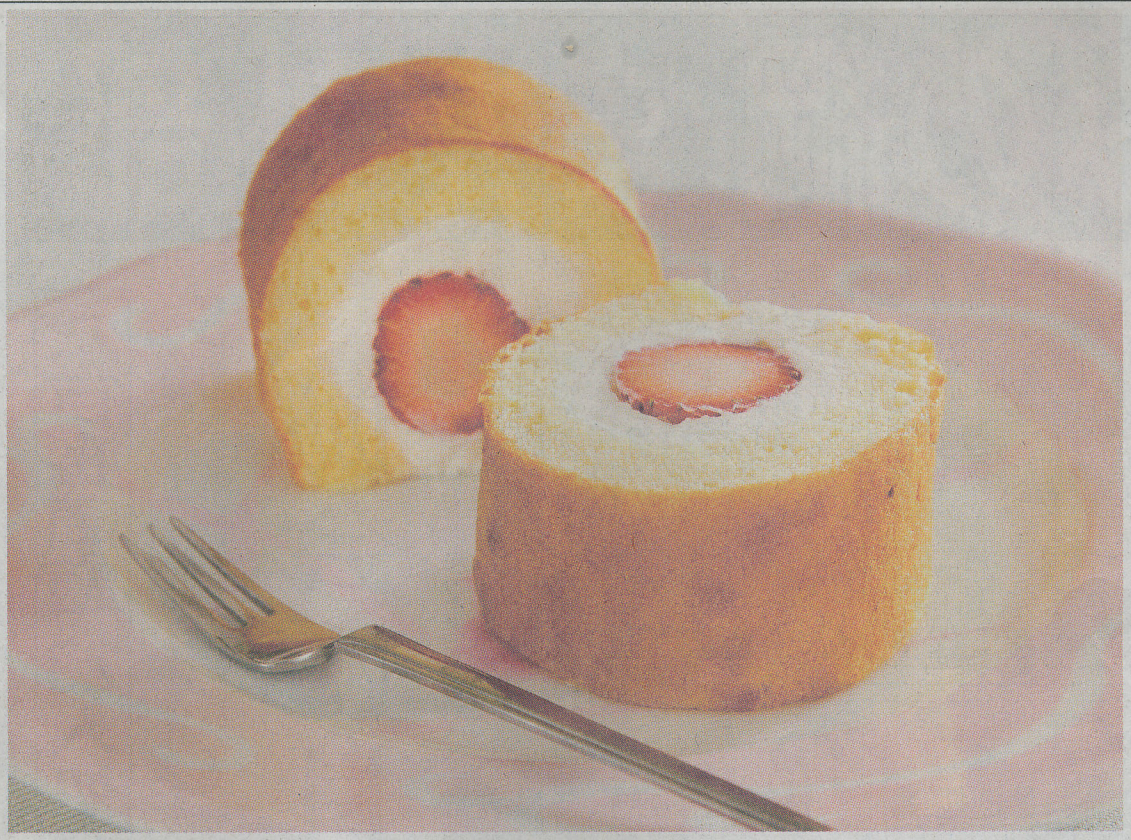


苺（いちご）のおいしい季節です。しっとりしなやかなスポンジ生地に、たっぷりのフレッシュクリームで作る苺ロールケーキはみんな大好きなケーキでしょう。短時間で焼けますので、手軽なおやつとしてもおすすめです。季節のフルーツを使ってバリエーションもお楽しみください。

お菓子教室

クリームたっぷり～苺ロールケーキ

材料

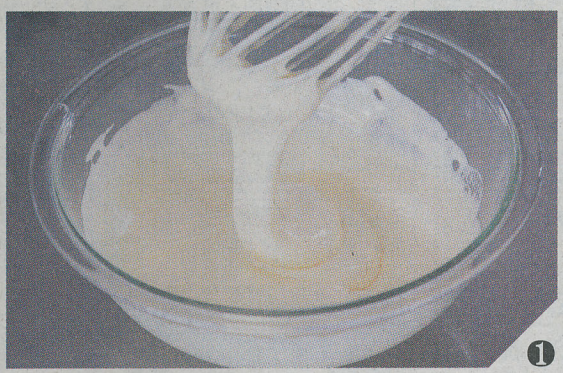
〈8個分〉
（厚さ3・5㌢）
28㌢×18㌢×3㌢高さの紙型

（ロール生地）

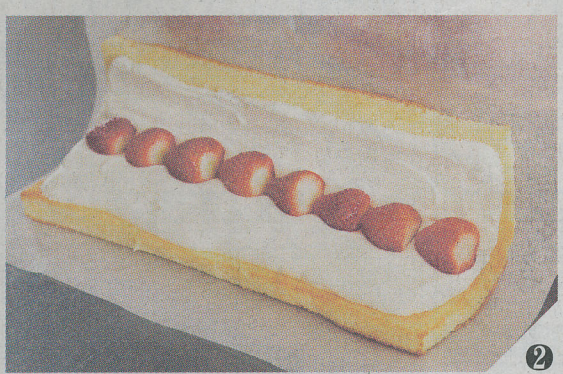
全卵	2個
グラニュー糖	50㌘
ミルク	20㌘
水アメ	5㌘
薄力粉	40㌘

（クリーム）

生クリーム	200㍉リットル
グラニュー糖	15㌘
苺	8粒



❶



❷

作り方

①ボウルに全卵を溶きほぐしグラニュー糖を入れ、人肌程度まで、湯せんにして熱をつける。リボン状にウネになるまでしっかりと泡立てる＝写真❶＝。

②ミルク、水アメを加えゴムベラで混ぜる。

③ふるった粉を加えゴムベラで混ぜる。

④③を紙型に流し、200度のオーブンで約12分焼く。

⑤生クリーム、グラニュー糖を氷水にあてながら八、九分立てに泡立てる。

⑥冷めたロール生地全面にたっぷりと⑤のクリームを塗る。中央に苺を丸ごと並べ巻く＝写真❷＝。

＝調理時間40分、1人分187・6キロカロリー、全体1501キロカロリー＝

柴川　日出子
（新潟調理師専門学校講師）