

モカロールケーキ

手動

オープン

170℃
予熱：約7分
加熱：18～22分

使用付属品

テーブルプレート
中段

カロリー

1074kcal

塩分

1.1g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-F6A対応レシピです。

材料	1本分
小麦粉（薄力粉）	80g
砂糖	80g
卵（室温に戻す）	4個
A 牛乳	大さじ1・1/2
A バター	15g
ホイップクリーム	適量
くだもの（いちごなど）	適量
インスタントコーヒー	大さじ1弱

作りかた

1. インスタントコーヒーを湯小さじ1（分量外）で溶く。
2. テーブルプレートに薄くバター（分量外）を塗り、硫酸紙（ケーキ用型紙）またはオープンシートを敷く。
3. **A**を合わせて **レンジ** **200W** **1～2分** で加熱し、溶かす。
4. 卵をハンドミキサーで七分通り泡立てて砂糖を加え、もったりするまで十分に泡立て、**①**を加えて混ぜる。
5. 食品を入れずに **オープン** **予熱有** **170℃** で予熱する。
6. **④**に小麦粉をふるい入れ、木しゃもじで、さっくりと粉けがなくなるまで混ぜ、**③**を加えて手早く混ぜる。
7. **②**に**⑥**の生地を一気に流し込み、底をたたいて、表面を平らにする。
8. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、**⑦**を**中段**に入れ、**18～22分**で加熱する。
9. 焼き上がったらふきんの上にテーブルプレートを返し、硫酸紙をはがして、焼き色のついている面を上にしてあら熱をとる。

ロールケーキのコツ

生地作りのポイントは

卵の泡立てかたと小麦粉の混ぜかたです。全卵の泡立てかたは、**共立て法の作りかた**（スポンジケーキの作りかたを参照してください）を参照し、生地で「の」の字が書けるまでしっかり泡立ってます。

小麦粉の混ぜかたは、ねらないようにさっくりと混ぜます。

テーブルプレートに敷く型紙は

端を折り込むか、ねじってとめると型紙の形が安定します。より整った型紙を作りたいときは、端を折り込んでホチキスでとめるとよいでしょう。

紙をはがすときは

熱いうちにサツと霧を吹くか、ぬれぶきんで湿らせてから両手でゆっくりはがします。

周りのかたさが気になるときは

ケーキの表面にシロップを塗るか、あら熱が取れたら乾いたふきんをかけてラップで包み、しばらくおいてから巻きます。

ホイップクリームを塗るときは

向こう側2cmほど残して塗ると、巻き終わりがきれいです。

焼きむらが気になるときは

加熱時間の2/3～3/4が経過してから、テーブルプレートの前後を入れかえます。

10. 生地を裏返してナイフで1~2cm間隔にすじをつけ、巻き終わりは2cmほど残してホイップクリームを塗り、くだものを並べて手前から巻き、巻き終わりを下にして形が安定したら切る。
-