

ロールケーキ(プレーン)



手動

オープン

170℃

加熱：18～22分

予熱：約7分

使用付属品

テーブルプレート
中段

カロリー

954kcal

塩分

0.8g

※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。

材料	1本分
小麦粉(薄力粉)	80g
砂糖	80g
卵(室温に戻す)	4個
バニラエッセンス	少々
A 牛乳	大さじ1・1/2
A バター	大さじ1強(約15g)
ホイップクリーム	適量
くだもの(いちごなど)	適量

作りかた

- Aを合わせてレンジ 200W 1～2分 で加熱し、溶かす。
- 取り外した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。
- 食品を入れずにオープン 予熱有 170℃ 18～22分 で予熱する。
- 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、バニラエッセンスを加えて混ぜる。
- 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、①を加えて手早く混ぜる。
- ②に⑤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
- 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、⑥を中段に入れ、加熱する。
- 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、あら熱をとる。
- 生地にナイフで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。

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

熱いうちにサッと霧を吹くか、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

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。