

ロールケーキ(プレーン)

手動

オーブン

200℃
予熱：約5分
加熱：16～22分

使用付属品



角皿 中段

カロリー

1060kcal

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-WIA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
バニラエッセンス	少々
A 牛乳	大きさ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

作りかた

- 角皿に薄くバター(分量外)を塗り、硫酸紙(ケーキ用型紙)またはオーブンシートを敷く。
- A**を合わせて **レンジ** **200W** **1～2分** で加熱し、溶かす。
- 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。
- テーブルプレートを取り外し、食品を入れずに **オーブン** **予熱有** **1段** **200℃** で予熱する。
- ③**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、**②**を加えて手早く混ぜる。
- ①**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、**16～22分**で加熱する。
- 焼き上がったらふきんの上に角皿を返し、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**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。

紙をはがすときは

熱いうちにサツと霧を吹くか、ぬれふ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。

2段で焼くときは

材料は2倍にして生地を作ります。**ロールケーキ**の作りかた **②**で **約3分** 加熱し、作りかた **④**では **オーブン** **予熱有** **2段** **200℃** で予熱し、角皿を**中段**と**下段**に入れ、**20～26分**で焼きます。

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、角皿の前後や上下を入れかえます。

共立て法の作りかた

常温、室温に戻した卵をボウルに割り入れ、ハンドミキサーで七分通り泡立てる。砂糖を加え、もったりするまで泡立てて(生地で「の」の字が書ける)からバニラエッセンスを加え、混ぜる。

9. 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。

