

ロールケーキ

オープンモード



●材料<28cm 1本分>

卵	4 個
砂糖	80 g
薄力粉	60 g
バニラエッセンス	少々
ホイップクリーム	200 g

●作り方

- ① ボールに卵を割り入れ、よく攪拌する
- ② ①に砂糖、バニラエッセンスを入れ、ハンドミキサーでつのが立つまで混ぜ合わせる
- ③ 薄力粉はふるっておく
- ④ ②に薄力粉を一気に加えてハンドミキサーで1～2分混ぜる
- ⑤ 2/3焼き皿にオープンシートを敷き、④の生地を流す
- ⑥ 予熱されたスチームコンベクションオープンで加熱する(モード1)
- ⑦ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑧ ⑦を取り出し、オープンシートを取り、粗熱を取る
- ⑨ ホイップクリームを焼き色のついた面に塗って巻き、冷蔵庫に入れてしめる
- ⑩ ⑨を切り分け、器に盛り付け提供する



加熱前



加熱後

●機器設定

モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
1 オープンモード	190℃	10分	—	中	2/3焼き皿



生地をふっくらと膨らませるには、つのが立つまでしっかりと混ぜ合わせることが重要です。生地表面を平らに保つため、風量は「中」で調理します。