

桜のロールケーキ

オープンモード



●材料< 28cm 1本分 >

卵 (室温戻し)	4 個
グラニュー糖	60 g
薄力粉	65 g
牛乳	30 g
食紅 (少量の水で溶いておく)	少々
生クリーム	60 g
グラニュー糖	30 g
桜リキュール	適量
桜塩漬け	適量
桜の葉	2枚
桜餡 (棒状にして冷凍しておくとう良い)	

●作り方

- ① ボールに全卵とグラニュー糖を入れ、湯煎で40℃まで温めてから泡立てる (高速6分→中速6分)。
- ② 小麦粉を2度ふるい、①に入れ、粉っぽくなるまで混ぜる
- ③ 牛乳を温め、そこに③の生地を少し入れ馴染ませてから③のボールに入れて生地が艶っぽくなるまでよく混ぜる
- ④ 食紅を色を見ながら少量ずつ入れて混ぜる
- ⑤ 焼き皿にオープンシートをひき、④の生地を流し込む
- ⑥ 生地を平らにならし、底をたたいて大きな気泡を消す
- ⑦ 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)
- ⑧ ⑦を取り出し、オープンシートを取り、粗熱を取る
- ⑨ 桜塩漬けを塩抜き後刻み、桜リキュールにつけておく
- ⑩ 生クリームを8部立てし⑨をリキュールごとを入れる
- ⑪ 粗熱が取れた⑧の巻き終わりになる部分を斜めにカットする
- ⑫ ⑩のクリームをぬる。(巻き終わり部分は薄くぬる)
- ⑬ 桜餡を芯にして巻き、端部分に残ったクリームをぬる
- ⑭ オープンシートに巻いたまま冷蔵庫で1時間ほど生地とクリームを馴染ませる



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	160℃	15分~20分	—	1	2/3焼き皿



最初に牛乳が入った容器に少し生地を入れなじませます。
こうすることで、戻し入れた時に全体が混ざりやすくなります。