

クリスマス ロールケーキ

～ ロールケーキ 体分 ～



<<ロールケーキ生地>>

全卵	3ヶ
グラニュー糖	80g
無塩マーガリン	20g
牛乳	30g
薄力粉 (マキユリ)	70g

<<トッピング>>

生クリーム	400ml
クーベルチュールチョコレート	120g
ピーカンナッツ	60g
栗甘露煮	60g
マカロンなどの飾り	適量

<<ロールケーキ生地>>

全卵、グラニュー糖をボールに入れて湯煎をし、熱をつける。

生地がリボン状にトロリと落ちるくらいになるまでしっかりと泡立てる。



無塩マーガリン、牛乳を湯せんで溶かす。

が泡立ったらふるった薄力粉を入れ、ゴムべらで泡を消さないように下からさっくりと混ぜる。

の熱がいたら4に加え、優しく混ぜる。



の生地を天板に流し込み、スクッパーなどで表面を整えオーブンの約180℃で14分前後焼く。

焼き上がったら鉄板ごと台の上に乗せ、トントンと落とし、少しショックを与えることで生地を落ちつかせる。

<<トッピング仕上げ>>

鍋に生クリーム60gとチョコレート60gを入れて湯せんで溶かす。

残りの生クリームをホイップして加え、さっくり混ぜる。

生地にチョコクリームを塗り、カットしたナッツと栗を並べてロールに巻く。



パレットナイフでロールの周りに木目になるように筋をつけながらクリームを塗っていく。

クリスマス用の飾りでデコレーションする。