マルコ教室レシピ

トロピカルロールケーキ

ロールケーキ　2本分

<<ロールケーキ生地>>

全卵 …… 6ヶ
卵黄 …… 2ヶ分
グラニュー糖 …… 160g
無塩マーガリン … 40g
牛乳 …… 60g
薄力粉 (ﾏｰｷｭﾘｰ) ‥ 160g

<<トッピング>>

トロピカルフルーツ ‥ 適量
純乳脂生クリーム …… 200ml
グラニュー糖 …… 15g
コアントロー …… 少々
モンレニオンバニラ ‥ 少々

① 全卵、卵黄、グラニュー糖をボールに入れて湯煎をし、熱をつける。

② 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。

③ 無塩マーガリン、牛乳を湯せんで溶かす。

④ ②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。

⑤ ③の熱がついたら４に加え、優しく混ぜる。

⑥ ⑤の生地を天板に流し込み、スケ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。

⑦ 焼き上がったら鉄板ごと台の上にまっすぐトンと落とし、少しショックを与えることで生地を落ちつかせる。

⑧ 生地が冷めたら生クリームを塗り、フルーツを並べてロールに巻く。