

## イチゴのロールケーキ

合計加熱調理時間 約 14分

[1人分：268kcal/ 食塩相当量：0.1 g]

フワフワのスポンジ生地と甘さを抑えたほんのりと酸っぱいクリームが相性抜群！



## 材料 (150人分)

卵	30個
グラニュー糖	830g
薄力粉 (3回ふるう)	750g
バター (溶かす)	300g
生クリーム：45%	1500cc
サワークリーム (ポマード状にする)	380g
コンデンスミルク	200cc
イチゴ	1500g

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

## 分量

150人分  
ホテルパン1分の1 20mm 5枚分

## 設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1	ホットエア	-	14分	160℃	標準

## 下ごしらえ

- ・イチゴの半量は裏ごしし、残りは4等分に切る。

## 作り方

1. ミキシングボールに卵を入れてミキサーにかけ、途中4回に分けてグラニュー糖を入れて、リボン状になるまで混ぜる。
2. 1をミキサーから取り出し、薄力粉を4回に分けてゴムベラでさっくりと気泡をつぶさないように混ぜ合わせ、バターを加えて混ぜる。
3. 20mmのホテルパン5枚にオープンシートを敷いて2の生地を流し込み、表面を平らに整えて【設定1】で予熱後、加熱する。
4. 加熱完了後、3のホテルパンを取り出し、プラストチラーで粗熱を取る。
5. ミキシングボールに生クリーム1/3分量、サワークリーム、コンデンスミルクを入れ、なめらかになるまで混ぜ合わせる。
6. 5のボールの周りを氷で冷やしながら、残りの生クリーム、裏ごししたイチゴを加えて九分立てになるまでミキシングする。
7. 4の生地に6のクリームを広げて塗り、4等分したイチゴを散らして巻き込み、形を整える。



## 調理ポイント

- ◆生地をホテルパンに流したら、素早くスチコンに入れて一気に焼き上げること。
- ◆生地に熱が残っているとクリームが溶けるので、作り方4で粗熱を取ること。