

桜のロールケーキ

合計加熱調理時間 約12分

[1人分：336kcal／食塩相当量：0.1g]

※桜の塩漬を除く。

桜の塩味とレーズンの甘みがくせになります。



材料 (48人分)

卵	1008g
グラニュー糖A	600g
薄力粉 (3回ふるう)	360g
牛乳	216g
サラダ油	36g
生クリーム：45%	1440cc
グラニュー糖B	192g
サワークリーム (ポマード状にする)	480g
<材料a>	
桜の塩漬 (塩抜きをして細かく刻む)	240g
レーズン	288g
本みりん	240cc

※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

48人分

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1	ホットエア	-	12分	160℃	標準

下ごしらえ

- ・レーズンはぬるま湯でよく洗い、油を洗い流す。
- ・<材料a>は2時間漬け込む。

作り方

1. ボールに卵を入れて湯煎にかけながら泡立て、3回に分けてグラニュー糖Aを加え、しっかり泡立てる。
2. 1に薄力粉を4回に分けてゴムベラでさっくりと気泡を潰さないように混ぜ合せ、牛乳、サラダ油を加えてよく混ぜる。
3. 20mmのホテルパン3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、粗熱を取り、半分に切る。
5. ボールに生クリーム、グラニュー糖Bを加えて8分立てになるまで泡立て、サワークリームを加えてよく混ぜ合わせる。
6. 4の生地の焼き目側に5のクリームを広げて塗り、桜の塩漬、レーズンをのせる。
7. 6を巻き始め側から1cm幅に3本ナイフで筋を入れて巻きこみ、形を整えて冷蔵庫でしばらく寝かせる。



調理ポイント

- ◆生地は、ホテルパン1枚分づつに分けて作ること。
- ◆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。
- ◆クリームを塗るときは巻き終わりを薄くぬると良い。
- ◆冷蔵庫で寝かせることで味がなじむ。