

## しっとりロールケーキ

しっとり焼きあげたスポンジを焼き目が外側になるように巻き上げたロールケーキです。

冷やしていただくと、生地とクリームが馴染んで一層おいしくお召し上がりいただけます。



## 配合

- |   |                                |       |
|---|--------------------------------|-------|
| ① | 薄力粉：バイオレット                     | 100 % |
|   | ベーキングパウダー（スイスロール用）             | 3     |
| ② | 砂糖                             | 100   |
|   | 乳化油脂（マリッシュゴールド <sup>※1</sup> ） | 15    |
| ③ | 全卵                             | 100   |
|   | 水あめ（S-75）                      | 10    |
| ④ | 水                              | 27    |
|   | 泡雪                             | 5     |
| ⑤ | 乳化油脂（マリッシュスーパー <sup>※2</sup> ） | 30    |

## 工程

- ①薄力粉、ベーキングパウダーはあらかじめ篩っておく。
- ②砂糖、マリッシュゴールド<sup>※1</sup>をホイッパーで混ぜ合わせ、ソボロ状にする。
- ③全卵と水あめを加え、ホイッパーで混ぜ合わせクリーム状にする。
- ④篩っておいた①と水、泡雪を加え軽く混ぜ合わせ、最後に⑤マリッシュスーパー<sup>※2</sup>を加え混ぜ合わせる。  
L0.5H2分/タネ比重:0.58(±0.05)
- ⑤天板の上にベーキングシートを敷き、800gのタネを流し込む。(8枚取り天板使用)
- ⑥焼成条件：12分/Ⓔ200℃・Ⓕ180℃(2枚天板)
- ⑦仕上げ：高級カスター200：パフS4を2：3の割合で合わせたクリームを300g巻き込む。

※1・2「マリッシュゴールド」「マリッシュスーパー」：花王株式会社

緑字は弊社製品です

## レシピ中の弊社製品のご案内

製品名	特徴
泡雪 (発酵風味液)	製造工程中で乳酸菌が作り出す発酵代謝産物の効果により、パンの食感が改善され口溶け感が向上する滅菌タイプの発酵風味液です。
スイスロール用 (ベーキングパウダー)	ロールケーキ専用品。焼色が良く、割れを防いで巻き上がりがきれいです。ふっくらとソフトな口当たりです。【速効性・アルカリタイプ】
高級カスター200 (フラワーペースト)	水を使用せず、牛乳で仕込んだクリームはコクのある美味しさです。卵と牛乳の高級感ある香りを大切に、なめらかな口当たりです。
パフS4 (油脂加工品)	ホイップクリームにカスタードクリームを加え、保型性が高した軽い口当たりのサンド用クリームです。