

Super Steam ロールケーキ

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：15人分

写真

盛付写真



⑥加熱前 ホテルパン写真



⑥加熱後 ホテルパン写真



※写真は15人分、1/1ホテルパンを使用しています。

材料(1人分)

A	卵黄	8 g	卵白	17 g
	グラニュー糖1	2.5 g	グラニュー糖2	7.5 g
B	サラダ油	3 g	薄力粉	6 g
	牛乳	2.5 g	生クリーム	15 g
	はちみつ	1.5 g	グラニュー糖3	1 g

栄養成分 エネルギー 202 kcal ・ たんぱく質 4.0 g ・ 脂質 12.6 g ・ 炭水化物 17.4 g ・ 食塩 0.1 g

作業手順

下 処 理	① ボウルでAを混ぜ合わせ、さらにBを入れて混ぜ合わせる。
	② ボウルに卵白、グラニュー糖2を入れ、8分立てにする。
	③ ①にふるった薄力粉を入れ、混ぜ合わせる。
	④ ③に②を少量ずつ分けて入れ、混ぜ合わせる。
	⑤ ボウルに生クリーム、グラニュー糖3を入れ、8分立てにする。
加 熱	⑥ オープンシートを敷いたホテルパンに④を流し、空気抜きをし、予熱したスチコンで加熱する。 使用ホテルパン 25mm 調理設定 熱風 ・ 160℃ ・ 12～15分 ・ 風量4
	⑦ 加熱後、粗熱を取る。
提 供	⑧ 逆さにしてオープンシートを外す。
	⑨ ⑧の上に⑤を塗り、生地を巻き、巻き終わりを下にして、包んだまま冷蔵庫で1時間程度冷却する。
	⑩ 好みの大きさにカットし、器に盛付ける。

調理のポイント

- ・ 卵白を立てる時は、グラニュー糖を3回に分けながら入れるとよい。
- ・ 手順⑨の際、巻き終わりの生クリームは、少なめに塗ると綺麗に巻く事ができる。