

トライフル風ロールケーキ

スポンジ (25cm × 28cm角型使用)

日清バイオレット(薄力粉).....90g
 卵(Lサイズ).....3個
 ※卵白と卵黄に分けておく
 砂糖.....105g
 めるま湯(40~60°C).....50cc
 バニラオイル.....少々
 (バニラエッセンスでも代用可)

クリーム

生クリーム.....200cc
 砂糖.....20g
 リキュール(お好みで)・・・小さじ2
 バニラエッセンス(お好みで)少々

シロップ

水.....40cc
 砂糖.....20g
 リキュール.....小さじ1
 (お好みで)

フルーツ

お好みのフルーツ.....適量
 例)バナナ、いちご、キウイ
 黄桃、ブルーベリー 等

道具

・ボール



・泡立て器



・ゴムベラ



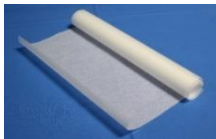
・木じゃくし



・ケーキ型



・シート



・カード



・パレットナイフ



・ハケ



・麺棒



下準備

- ・使う道具はきれいに洗って水気をしっかりと拭きとっておく
- ・砂糖はふるってから量る
- ・日清バイオレットははかってから2回ふるっておく
(2回目は直前にふるう)
- ・型にシートをセットし、オーブンを200°Cに温めておく



トライフル風ロールケーキ



スポンジ（別立て法）

1. 卵白を切って泡立てる。ツノがやっと立つくらいになったら砂糖を2～4回に分けて加え、その都度泡立て直し、しっかりとしたツノが立つ硬さに泡立てる。
2. 卵黄、バニラオイル、ぬるま湯を加え、泡が消えないように混ぜ合わせる。
3. 日清バイオレットをなるべく散らして加え、木じゃくしで切るようにサクッと混ぜ合わせる。

焼成

4. 型に生地を流し入れる。カードで生地を全体に広げ表面を平らにしておく。
5. 約200℃のオーブンで10分くらい焼く。
6. オーブンから出したらすぐに、型ごと台の上に15cmほど上から落としスポンジがへこむのを防ぐ。
7. すぐに型から外し網の上などで冷まし、乾燥しないよう布巾などをかけておく。

シロップをつくる

8. 水、砂糖を鍋に入れ火にかけて砂糖を溶かす。
9. 冷めたらリキュールをお好みで加える。

ロールにする

10. 生クリームを泡立てる。
巻き込み用とデコレーション用に分けて、それぞれ砂糖、お好みのリキュールを加え、氷水で冷やしながらかき混ぜる。
*巻き込み用はツノがしっかりたつ硬さ。
デコレーション用はツノがやっと立つ硬さ。
11. スポンジをシートからはがす。
巻く用のシートにスポンジを置き、巻きやすいようにパレットナイフなどですじをつける。
12. スポンジにハケでシロップの半量をぬる。
13. 巻き込み用のクリームをのせ、広げる。
14. お好みのフルーツを並べる。フルーツは間隔を空けて並べ、巻き終わりは並べないようにする。
15. 麺棒を使い巻く。
16. 外側に残りのシロップをぬり、デコレーション用のクリームを手早くぬる。

