

# 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℃).....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



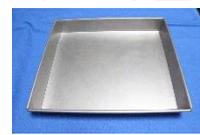
・ゴムベラ



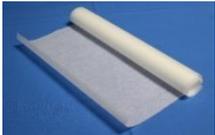
・木じゃくし



・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℃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。

