

Torta rotonda ロールケーキ

レシピ提供 / Petit Cercle 松崎 有美氏



【材料】 25 cm角天板 1 枚分

たまご	中 3 個
ファッロの三分搗き粉 (または全粒粉)	50g
砂糖	60g
生クリーム	120cc
砂糖	12g

【つくり方】

- 1) わら半紙は天板に合うように四辺を 1.5~2 cm に折り、天板に合わせ立体形になるように準備する
- 2) 鍋にお湯を沸かし 70~80°C に湯煎用に用意する (なべ底全体にぶつぶつがでてきたら)
- 3) ボールにたまごを割り、ハンドミキサーの低速でかき混ぜる
- 4) 砂糖を加えボールを湯煎しながらハンドミキサーの高速で白っぽくなるまで混ぜる
- 5) ミキサーを持ち上げ「の」の字を書き消えなくなったら OK
- 6) 湯煎からおろし表面にある大きめの泡を
ミキサーの低速で泡のキメを整える
- 7) 粉を表面全体に広げるように入れる
- 8) ゴムベラを使い切るように混ぜる
- 9) 天板の中央に生地を一気に流し入れる
- 10) スケッパーで表面を平らにし 190°C に
予熱したオーブンで 10 分焼く
- 11) 表面がうっすら茶色に全体に焼けたら竹串を斜めに差し抜いて生地が付いてこなかったら OK
- 12) 天板から生地をはずし、わら半紙の側面 4 方をはがしビニール袋に入れて上部生地がビニールにつかないようにしておく (生地が冷めるまで表面が乾かないようにするため)
- 13) 生地が冷めたらわら半紙を丁寧にはがす (紙はそのまま使用)
- 14) 生クリームに砂糖を入れ氷水でボールの下を冷やしながらかき混ぜる
- 15) 生地手前部分に 3 本巻き終わり部分に 2 本包丁で横に切れ目を入れ、生クリームを全体に均等に薄く塗り、手前部分に残りの生クリームを均等におき、わら半紙と一緒に巻きずしの要領で一気に巻く
- 16) 巻き終わりを下にシラップで全体をしっかりとくるみ冷蔵庫で半日以上寝かす
- 17) 切り分けるときは包丁をお湯で温め、引くように切る

