

「家庭部」の活動⑤ 6月13日(水)

3年生が応募前サマー企業ガイダンスに行っています。
1年生だけで「ロールケーキ」を作りました。

ロールケーキのレシピ

- ① 常温の卵 4 個を卵白と卵黄に分ける。
- ② 卵白をメレンゲにする。ボウルを少し傾けて、ハンドミキサーで低速からゆっくり泡立てていき、徐々にスピードを上げていく。メレンゲは、ミキサーを止めて持ち上げてみて、つのが立つくらいまで泡立てる。
- ③ ホットケーキミックス 180g、卵黄 4 つ、砂糖 大さじ 3、常温の牛乳 120ml の材料を全て合わせ、ハンドミキサーで混ぜる。なめらかになればOK。
- ④ ③のボウルへメレンゲを 3 回に分けて入れ、ゴムベラでふんわり混ぜる。
- ⑤ 天板にクッキングシートを敷き、そこに④を流し入れ、オーブンで 15 分焼く。(オーブンを 200℃に設定し、予熱しておく)
- ⑥ 焼き上がったら天板から取り出し、クッキングシートを外さずにサララップで包む。そのまま冷ます(冷凍室で軽く冷やしてもよい)。
- ⑦ 生地が冷めたら、生クリーム 1 パックを泡立てる。それに砂糖 大さじ 2 とあればバニラエッセンス 5 滴を入れ、混ぜる。ボウルを少し傾、低速→高速で混ぜる。
- ⑧ 全体に生クリームを塗り、巻く手前側の 3 分の 2 に残りの生クリームをのせる。果物やジャムはクリームの上におき、巻く。



夏みかんジャムも入れて、とってもおいしい出来上がりでした！！