

基本のロールケーキレシピ（バナナロール）

<https://youtu.be/TQfMeHH8ARM>

Uj kpg"Eqqntpi

【材料】 25cm 正方形ロール天板×1 枚分

$25 \times 25 \div (27 \times 27) = 0.86$ 元のレシピは 27 cmの焼き型

■フルーツ

バナナ 1~2 本またはブドウ

■ロール生地

サラダ油 15g X 0.86 = 13g

牛乳(人肌) 15g X 0.86 = 13g

バニラオイル 適量 3 滴

薄力粉 60g X 0.86 = 51g

卵 3 個

グラニュー砂糖 60g X 0.86 = 51g

■クリーム

生クリーム（40%） 200ml X 0.86 = 171ml = 171g

グラニュー砂糖 17g X 0.86 = 15g

【作り方】

■焼き型の準備

1. 型にオーブンシートを敷き、折り目を付ける。
2. 型から外し、角に切れ目を入れて、再度型に敷き、切れ目を折る。

■ロール生地

3. ボール①にサラダ油 13g を入れる
4. 人肌（35℃）に温めた牛乳を 13g 入れる
5. バニラオイルを 5～6 滴入れる
6. コロイドになるまで混ぜる
7. 大きなボール②に全卵 3 個を入れる
8. グラニュー糖を入れる
9. ミキサーで白っぽく乳化するまでよく混ぜる
中高速 4 で泡がなくなるまで混ぜる
中速 3 で 8 の字が残るように混ぜる

10. 薄力粉 43g の半分を振るって入れる
11. ゴムベラで、粉っぽさが無くなるまでよく混ぜる。(下から上に混ぜる)
12. 残りの薄力粉をふるって入れる
13. ゴムベラで、粉っぽさが無くなるまでよく混ぜる。(下から上に混ぜる)
14. 油のボール①に生地を少し入れて混ぜ馴染ませる。生地のボール②に①を入れ混ぜる。
(下から上に混ぜる)
15. オープンシートを敷いた型に生地を入れに入れ、カードを使って平らにする(型を回すと良い)
16. 型を台に落として生地の気泡をぬく
17. 180℃に予熱したオーブンの下段で 15 分焼く
18. 焼き縮み防止のため、型を落としてショックを与える。型を外し、ラップをして粗熱を取る

■ホイップクリーム

19. 氷水で冷やしたボールに生クリームを入れる
20. ミキサー高速で泡立て、大きな気泡が細かくなったら砂糖の 1/3 を入れミキサー高速で泡立て
21. クリームに筋が出てきたら残りの砂糖を入れミキサー高速で角が立つまで泡立てる
22. ミキサー低速で 1 分回しキメを整える

■ロール

23. バナナをむいて、筋を取りロールの長さに切る。真っすぐになるよう曲がっているところを切る(ブドウの場合は両端を少し落とす)
24. 台に滑り止めを敷く
25. 焼いた生地の上に、長めのオープンシートを手前が 1 cm 出るように乗せ、上下の紙を一緒に持って裏返し、1 cm 出たオープンシートが手前に来るように、滑り止めの上に置く。
26. 焼くときに敷いたオープンシートをゆっくりはがす。
27. ロールの巻き終わり側のスポンジを、1 cm 位斜めに削ぐように切って薄くする。
28. 真ん中にクリームを置き、左右に広げてから、上下に広げる。真ん中を少し厚くし、全体的に薄く延ばす。巻きはじめと巻き終わりを薄く
29. バナナを手前の端から少し離して置き塗ってバナナを隠す。
30. 麺棒を後ろから当て、オープンシートを折るようにロールに芯を作り、手でギュッと芯を固める
31. オープンシートを向こう側に押していく感じで巻く
32. 余ったクリームはパレットで取る

33. 向こう側に押したオープンシートに定規などを当てて、きつく巻く
34. 巻いたオープンシートをセロテープで止める。
35. ラップをロールより両側 10 cm出るよう（2列）台に敷き、ロールを載せて巻く
36. ラップの両側をきつく輪ゴムで縛り、巻き終わりを下にして、冷蔵庫に 1 時間以上冷やす
37. 包丁を湯煎して温め、拭いて切る