

料理研究家 中村史さん監修レシピ

イチゴロールケーキ



材料

26cm×26cm天板

スポンジ生地

- 卵 …………… L3個(正味180g)
- 砂糖 …………… 70g
- 薄力粉 …………… 60g
- 雪印北海道バター 食塩不使用 …… 10g
- メグミルク牛乳 …………… 10ml

ホイップクリーム

- フレッシュ 北海道産生クリーム使用 … 250ml
- 砂糖 …………… 25g
- 苺 …………… 1/3パック
- キルシュ※ …………… 小さじ1

シロップ

- 水 …………… 30ml
- 砂糖 …………… 15g
- キルシュ※ …………… 小さじ1/2

仕上げ

- チョコレート…………… 10g
- 苺飾り用……………1/3パック
- アラザン・粉砂糖

※生クリームは泡立てすぎに注意する。

※キルシュは苺に合う、さくらんぼのリキュールです。無い場合は他のリキュールを使用しても大丈夫です。(省いてもよい。)

デコレーションお絵かき用チョコレートの作り方



溶かしたチョコレートにホイップクリーム(分量内の残ったもの)を少量加えて茶色のクリームを作ります。

※分離したら、レンジで少し温めてから混ぜるとよい。

作り方



① 卵をほぐし、砂糖を一度に入れて湯せんをしながら、泡立てる。



② 人肌くらいに温まったら湯せんから外し、白っぽくもったりするまで泡立てる。



③ 薄力粉をふるって②に加え、混ぜ合わせる。



④ 「メグミルク牛乳」と溶かした「雪印北海道バター 食塩不使用」を加え、オーブンシートを敷いた天板に平らに流し、180～190℃に予熱したオーブンで約11分焼く。



⑤ 「フレッシュ 北海道産生クリーム使用」に砂糖とキルシュを加え、冷水にあてながら、8分たてる。※生クリームは、泡立てすぎに注意する。



⑧ お好みに合わせてデコレーションをして、出来上がり！

味はバターで決まります

雪印北海道バター
食塩不使用

