



ライ麦ロール

ライ麦特有の風味と舌ざわりが楽しめるひと味違ったロールケーキです。

配合

(6取り天板約1枚分)

ドルチェ	100 g
細挽きライ麦	35 g
ベーキングパウダー	7 g
卵黄	90 g
グラニュー糖A	55 g
サラダ油	55 g
水	70 g
卵白	210 g
グラニュー糖B	105 g

準備)

- ・ドルチェ、細挽きライ麦を合わせてふるっておく。
- ・卵白をよく冷やしておく。

工程

- 1) 卵黄とグラニュー糖Aを白っぽくなるまで混ぜ、サラダ油と水を加え、均一に混ぜ合わせる。
- 2) 1) にふるった粉類を合わせる。
- 3) 別のボウルに卵白とグラニュー糖Bを入れ、しっかりとしたメレンゲを立てる。
- 4) 2) に3) のメレンゲの一部を加えて混ぜ合わせて、3) に戻し入れ均一に混ぜる。
参考比重 0.38
- 5) 天板に紙を敷いて生地を流し込み、表面が平らになるように整え、焼成する。

焼成温度 上火 200℃ / 下火 180℃
焼成時間 約12分

