



デザート講習会 (Vo1. 3)

～ MENU ～

White Roll Cake (ホワイトロールケーキ)

講師：引地 孝生 先生 (パティシエール)

今回は“ひな祭り”の時期でもあり、真っ白なロールケーキをひな壇にして、マジパンを使ったかわいいお雛様作りを講習していただきました。



時にはユニークなお話を交えて、優しく丁寧にご指導して下さいます。



(先生のようにできるかな・・・慎重)



お雛様は顔の表情が大切。仕上げは丁寧に・・・。
プロの仕上げに思わず「おおおすご〜い！」
湯煎したチョコレートで顔を書いていきます。



(マジパンでお雛様の着物作り)

講習会後のアンケートでは、ほとんどの生徒が「楽しい講習で食物科の専門性を高める上で役に立った」、と答えていました。今回、ロールケーキに「ゴマ油」を使ったことが、生徒達に驚きでしたが、香ばしくて美味しい！と大好評でした。

Recipe 紹介



完成♪

材料	8枚取り天板 1枚分		
牛乳	50g	
上白糖	80g	
ごま油(サラダ油)	30g	
コンデンスミルク	20g	
薄力粉	140g	
ベーキングパウダー	3g	
卵白	200g	
グラニュー糖	100g	

作り方

- 1) 器に上白糖、コンデンスミルク、バニラ、牛乳、ごま油を入れて泡立て器でよく混ぜ合わせる。
- 2) 別の器に卵白200gを入れて泡立て器で泡立て、グラニュー糖を少量ずつ加え、しっかりしたメレンゲを作る。
- 3) 1) にメレンゲの1/3を取り、混ぜ合わせる。
- 4) 薄力粉とベーキングパウダーを混ぜて、フルイに通したものを加えて泡立て器でツヤの出るまで混ぜ合わせる。
- 5) 残りのメレンゲを加えて混ぜ合わせる。(気泡を消さないように)
- 6) 紙を敷いた天板に流して、160℃のオーブンで湯煎焼きをする。
(もう1枚の天板に濡らした新聞紙を敷き、天板を重ねて焼く)
*焼き上がりが白くなり、ホワイトロールケーキの生地になります。(表はほんのりきつね色)

~チョコレートクリーム~

材料	生クリーム(乳脂45%)	300g
	ホワイトチョコレート	150g

作り方

- 1) 生クリームを泡立てる。
- 2) ホワイトチョコレートを湯せんで溶かし、1)に加えて混ぜ合わせる。

仕上げ:

焼き上がったロールシートが冷えたら、チョコレート入り生クリームを塗って巻く。