

デザート

焼き物

ロールケーキ

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<28cm 1本分>

卵	4 個
砂糖	80 g
薄力粉	60 g
バニラエッセンス	少々
ホイップクリーム	200 g

●作り方

1. ボールに卵を割り入れ、よく攪拌する
2. 1に砂糖、バニラエッセンスを入れ、ハンドミキサーでつのが立つまで混ぜ合わせる
3. 薄力粉はふるっておく
4. 2に薄力粉を一気に加えてハンドミキサーで1~2分混ぜる
5. 2/3焼き皿にオープンシートを敷き、4の生地を流す
6. 予熱されたスチームコンベクションオープンで加熱する(モード①)
7. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
8. 7を取り出し、オープンシートを取り、粗熱を取る
9. ホイップクリームを焼き色のついた面に塗って巻き、冷蔵庫に入れてしめる
10. 9を切り分け、器に盛り付け提供する

加熱前



加熱後



●機器設定

モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
① オープン	190℃	10分	—	中	2/3焼き皿

●ポイント

生地をふっくらと膨らませるには、つのが立つまでしっかりと混ぜ合わせることが重要です。
生地表面を平らに保つため、風量は「中」で調理します。