



ロールケーキ生地

食数 1/1 ホテルパン 1切れ70g×16人分 2/3 ホテルパン 11人分

材料	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
A 卵黄	120g	80g
└ グラニュー糖	20g	13g
└ ハチミツ	30g	20g
(メレンゲ)		
B 卵白	210g	140g
└ グラニュー糖	70g	47g
└ 薄力粉 (ふるっておく)	100g	67g
C バター	30g	20g
└ 牛乳	40g	27g
D 生クリーム	300g	200g
└ グラニュー糖	40g	27g
└ 季節のフルーツ	適宜	適宜
(イチゴなど1.5cm角くらいにカットする)		



使用ホテルパン 20mm平型・オープンシート

工程 (使用機器)

調理手順

下処理	① ボールに A を入れ、白っぽくなるまで、ハンドミキサーでよく混ぜ合わせます。 ② 別のボールに B を入れ、(グラニュー糖は3回に分けて加え)メレンゲを作ります。 ③ ①に②を加えて混ぜ、薄力粉、温めた C の順に加えて混ぜ合わせます。
加熱調理 (スチームコンベクション)	④ オープンシートを敷いたホテルパンに③の生地を流し入れ、スケッパー等で平らにし、加熱します。 ホット モード・調理温度170℃・調理時間12分・風量1 ← Concierge200 の場合 No.862 ロールケーキ生地
盛付・提供	⑤ ④に泡立てた D のクリームを塗り、フルーツを散らして巻き、しばらく休ませた後、切り分けます。