



純生ロール

ロール生地作り方

材料（家庭用大型オーブン1枚分）

サイズ38cm×27cm

鶏卵 250

グラニュー糖 145

小麦粉（薄力粉） 78

卵は割って計量しておきます（賞味重量と言います）、小麦粉はふるっておきます

鶏卵と砂糖を湯煎にかけ暖めホイップします

湯煎にするのは砂糖を溶かすためと気泡力をあげるためです。暖まったところで一気にホイップして気泡を十分に生成し、その後温度が下がるにつれ徐々にキメをそろえていくというのが正しい泡立て方です。

ハンドミキサーの回転数を最初は高速で行い十分泡だったら回転数を遅くしてキメをそろえて行きます

この生地は油脂が一切入りませんので、泡立ちすぎた場合泡を消す方法がありません、従って泡立てすぎると生地が焼き落ちし、気泡が横方向につぶれたテクスチャになりますので、注意が必要です。一方ココアの入った生地やバターなどを後から入れる生地は泡立てすぎた場合は後から調節する事が可能なので、最終的な生地の状態さえ一緒に出来るならその途中で泡立ちすぎていてもリカバリーは可能です。

その後小麦粉を入れ混ぜ合わせます、この場合小麦粉を入れよく混ぜグルテンを出すこととツヤのある滑らかな流動性のある状態にすることが必要です、前述したように「デコ缶の生地」より遙かに小麦粉が少ないので十分混ぜないと滑らかにツヤのある生地にはなりません、小麦粉の混ぜる回数は、小麦粉の配合比によって増減するのであることを十分理解してください。

同時によく混ぜることで気泡を均質化して細かな生地にしていくのです。

オーブンは高温で焼きます。つまり190度から210度の範囲で設定し10分程度の短時間で焼いてください

高温で短時間で焼くことでしっとりしたロールの生地になります。反対に低温でじっくり焼けば水分が抜け固く巻けない生地になります。

焼き上がったらすぐに「トン」と落としてショックを与え焼き落ちを防止します、その後ひっくり返して蒸らします

よく混ぜる意味

ジェノワーズ(Genoise)の製造において、多くの書籍に「さっくり混ぜる」「切る様に混ぜる」との記載があります、多くの方はその事が頭にこびりついて「スポンジはさっくり混ぜる物」と先入観を持っています、しかしあまりにさっくり混ぜすぎて「焼落ちしている」ケースが多く見受けられます、混ぜが足りないと（グルテンが出ず）よくふくらみはしますが、その後真ん中が（特に）沈んでボリュームが出ません、反面きちんと混ぜ、生地につやがあり、流動性がややある生地まできちんと混ぜると、キメ（テクスチャtexture）がそらい弾力のあるスポンジが出来ます、この混ぜ具合は小麦粉のグルテン量とも関係して、小麦粉を替えたりした場合は特に注意が必要です。また油脂（バター）を入れた後は、油脂によって泡が消えてしまうのでここでは最低限の手数で混ぜることが必要です、同様に粉にココアや、アーモンドプードルを入れた場合は小麦粉だけの場合と比較し混ぜる回数を少なくしなければなりません。

中にまくのは生クリームだけです

生クリーム	
生クリーム	230
砂糖	18
バニラ	適量

