

表巻きハニーロール



表巻きロール生地 の 作り方

材料

卵（卵黄5個分）	250
砂糖（グラニュー糖）	78
オレンジ蜂蜜	36
小麦粉（薄力粉）	84
ゲランの塩を細かく挽いた物	3
生クリーム36%	72

作り方

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

この生地は純生ロールと違い生地に油脂が入るのであまり混ぜすぎではいけません。同じように混ぜるとべちゃんこの生地になります。また蜂蜜が入ることから名ラード反応が起きやすいので焼くときには注意が必要です

表の皮をきれいにしないといけないので、特殊なシートを使って焼き冷ましをします。皮がめくれてしまわないようにしてください

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