

家庭用オーブンで作る

桃のロールケーキ

～生クリーム仕上げ～

ふわふわのスポンジに、たっぷりの生クリームとみずみずしい生の桃を巻いた、夏にぴったりのロールケーキです。

材料（ロール1本分：長さ約25cm）

【スポンジ生地】

卵（M）..... 4個
グラニュー糖..... 80g
薄力粉..... 70g
牛乳..... 20g
無塩バター..... 20g

【生クリーム】

生クリーム（36%前後）... 300ml
グラニュー糖..... 24g

【仕上げ用】

生の桃..... 2個
粉糖（仕上げ用）..... 適量
ミント（お好みで）..... 適量

おいしく作るポイント

- ◎ スポンジはしっかりと焼き上げて、乾燥を防ぎましょう
- ◎ 生クリームは8分立てで、口どけよく
- ◎ 桃は完熟のものを使うと、甘くてジューシー！

仕上げに
生の桃を
たっぷり使用！

約60分で
作れます！

初心者さんも
大歓迎♪

作り方

1 卵を泡立てる



卵とグラニュー糖をボウルに入れ、湯せんにかけながらハンドミキサーで白くもったりするまで泡立てます。（リボン状に落ちるのが目安）

2 粉を加える



薄力粉をふるい入れ、ゴムベラでさっくりと混ぜます。
※混ぜすぎないように注意！

3 バターと牛乳を加える



温めて溶かしたバターと牛乳を加え、ゴムベラで手早く混ぜ合わせます。（生地の一部と混ぜてから戻すと◎）

4 焼く



天板にクッキングシートを敷き、生地を流し入れて平らにします。180℃に予熱したオーブンで12～14分焼きます。

5 冷ます



焼き上がったら、すぐにオーブンシートごと取り出し、網の上で冷まします。乾燥しないようにラップをかけておきます。

6 生クリームを作る



生クリームにグラニュー糖を加え、ハンドミキサーで8分立てにします。（ツノが少ししぼれるくらい）

7 桃をカットする



桃は皮をむき、種を取り除いて、薄切りにします。
※飾り用にきれいな形を残しておく◎

8 クリームを塗る



冷ましたスポンジの焼き色面を下にし、生クリームを塗り、中央に桃を並べます。手前は厚めに塗ると巻きやすいです。

9 巻く



手前からしっかりと巻き上げ、オーブンシートで包んで冷蔵庫で30分ほど休ませます。

10 仕上げ



ロールケーキの上に生クリームを塗り、カットした桃をたっぷりとしり、お好みでミントと粉糖をふります。

失敗しない
3つのコツ

- 1 卵をしっかり泡立てること
- 2 焼きすぎないこと（しつとりが命!）
- 3 巻くときは一気に、迷わず巻くこと

オーブンの目安

180℃（予熱あり）
12～14分



旬の桃をたっぷり使った
特別なロールケーキで、
夏の思い出を作しましょう♪