

# ロールケーキ



原料	重量部	製法
薄力粉	100	
ベーキングパウダー	0.83	
全卵	225	
オイルホップ™-P	8.3	
上白糖	142	
オリゴトース	60	
ハイスweetデラックス	15	
牛乳	25	
バニラ香料(バニラオイル)	適量	

条件

- ① 薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておく
- ② ミキサーボウルに卵を入れ、溶きほぐす (H0.5)
- ③ 粉類以外の材料を②に入れて軽く混ぜる (L1→M2)
- ④ ①を入れ軽く混ぜる (L1)
- ⑤ 高速でホイップする (H2~3) : 目標比重0.35~0.45

焼成

焼成温度 上火 210℃ (5)  
 下火 170℃ (4)  
 時間 15分  
 生地量 650g (8取り天板)  
 その他 ダンパー閉、天板2枚重ね