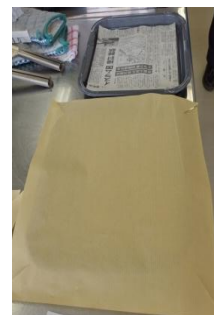


# ルーローゼザン

ざいりょう 材料	ぶんりょう 分量 (6人分)
(ルーロー生地)	
ぜんらん 全卵	180g
じょうはくとう 上白糖	135g
はくりきこ 薄力粉	85g
ぎゅうにゅう 牛乳	40g
(ロールの中に入れる)	
ピオーネ	10~12粒
(仕上げ)	
なま 生クリーム	250g
グラニュー糖	16g
(飾り用)	
ピオーネ	6粒
マスカット	3粒
ミト又はセロファン	適量



うえ した  
(上から下へ)  
クラフト紙  
↓  
しんぶんし  
新聞紙  
↓  
てんばん  
天板

## 【手順】

したじゅんび  
下準備

1. オーブンを180℃に温める
2. 天板に、新聞紙と筋入りクラフト紙をセットする

## 生地

3. 全卵をザルで濾し、ボウルに入れて混ぜる
4. 1回ふるった上白糖を加えて生地が白っぽくなりリボン状になるまで泡立てる
5. 2回ふるった薄力粉を加え、手早くしっかり混ぜる
6. 50℃前後に温めた牛乳を加え、下から混ぜる
7. クラフト紙をセットした天板に生地を流し入れて、表面を平らにする
8. 予熱したオーブンに入れて、180℃で18分焼きあげる



えが  
リボンが描けるくらいのかたさ



ぎゅうにゅう くわ した ま  
牛乳を加えて下から混ぜる



ひょうめん たい  
表面を平らにする

## ケーキの中身

9. 中に入れるピオーネの皮をむく
10. 外に飾るマスカットを半分に切る
11. グラニュー糖と生クリームを混ぜ、氷水で冷やしながらかき混ぜる

生地が焼きあがったら

12. 生地を天板から取り出し、一度上から下に落とす  
網に乗せて粗熱をとる
13. 粗熱がとれたら、生地の一辺を斜めにカットする
14. 生地に生クリームをのせてのばす
15. 斜めにカットした側の反対側に中用のピオーネを1列に並べる
16. ピオーネが隠れるように生クリームをのせる
17. 並べたピオーネを隠すように生地をかぶせる
18. 残りの部分は、シートを上を持ち上げて奥に倒すように丸める
19. 巻き終わりが下側にくるように転がし、形を整える
20. シートをはがしてデコレーションへ



生地の一辺を斜めに切りとる



上の図のように、ゆるやかな斜面ができるように切りとる



生クリームをのばしてピオーネを並べる



巻き終わりを下にする

### デコレーション

21. 生クリームを絞り袋に適量とる
22. 残った生クリームをロールケーキの周りにのばす
23. ケーキの上側に生クリームを絞り出し、  
ピオーネとマスカットを飾る
24. ミントまたはセルフィーユを飾る



ケーキをデコレーションする

完成！！