

ロールケーキ

「石垣島のおいしいお砂糖」を使用した生地で、生クリームを巻き込みました。コクのあるさとうきび風味がフレッシュな生クリームを引き立てます。生地はしっとり、シンプルながらも深い味わいのロールケーキです。生地の色も、グラニュー糖とは違った「石垣島のおいしいお砂糖」ならではの自然なやさしい色合いに焼きあがります。



石垣島のおいしいお砂糖

石垣島の自然が育んださとうきび100%の原料糖を厳選し、作り上げた砂糖です。

コクのある優しい甘さが特徴で、クセが少ないので素材の風味を活かしながら、サトウキビの自然な風味やコクを加えます。

色が薄く、濁りも少ないので、煮物をはじめあらゆる料理、お菓子づくり、コーヒーや紅茶等、幅広くお使いいただけます。

【配合表】 ・生地

原材料	配合量(%)	
	グラニュー糖	石垣島のおいしいお砂糖
全卵	54.5	54.5
グラニュー糖	22.0	-
石垣島のおいしいお砂糖	-	22.0
薄力粉	18.0	18.0
牛乳	5.2	5.2
乳化剤	0.3	0.3

・シロップ

原材料	配合量(%)
グラニュー糖	25
水	75

・クリーム

原材料	配合量(%)
生クリーム	87.0
グラニュー糖	13.0

【作り方】

- 1)全卵、牛乳、砂糖、乳化剤を加えて泡立てる。
- 2)篩った薄力粉を加えてさっくりと混ぜる。
- 3)型に流し入れて、180℃のオーブンで10分焼く。
- 4)冷めたスポンジ生地にシロップ、クリームを塗って巻く。



【添加効果】

- ☆ さとうきび風味の上品な甘さのロールケーキに仕上がります。
- ☆ クリームの風味を引き立て、バランスの良い味にまとめます。
- ☆ しっとりとした生地に仕上がります。