

# 食品科学科

## ロールケーキ製造実習（3年生）

3年生は専攻の授業で、「ロールケーキ」の製造を行いました。今回の生地は、別立て法で製造しました。

卵黄にグラニュー糖を入れ、白くなるまでホイッパーで混ぜます。それとは別に卵白でメレンゲをつくります。そして、卵黄にメレンゲを半分ほど入れ、泡をつぶさないように混合し、そこに、粉をいれダマができないように混ぜ合わせます。最後に、残りのメレンゲを加えて混ぜ、天板に流し込み厚さを均一にしたあと、焼成します。

焼き上がった生地に、クリームを塗り、巻き上げ完成です。

