

# マーガリンレシピ①

## ロールケーキ



### 【作り方】

【材料】 2.5cm厚ロール 12個分

〔ロール生地〕

A	卵	100g
	砂糖	80g
	薄力粉	50g
	ベーキングパウダー	0.8g
B	牛乳	10g
	マーガリン	10g

〔クリーム〕

黒豆きなこクリーム	120g
生クリーム	120g

- ・オーブンを200℃に温め、型にシートを敷く。
  - ・Aをふるう。
  - ・Bを湯煎で50℃位に温める。
- ① ボウルに卵を割りほぐし、砂糖を入れリボン状になるまで泡立てる。
  - ② A入れ、粉気がなくなるまで混ぜる。
  - ③ Bに②生地を少量入れ予め混ぜてから、残りの②生地と合わせる。
  - ④ 型に入れ、200℃で約9分焼く。
  - ⑤ 生クリームを8分立てにし、黒豆きなこクリームと合わせる。  
(黒豆きなこクリームが硬い場合は、25℃目安に温め、あらかじめ練ってから生クリームと合わせる)
  - ⑥ 生地が冷めたらカットし、カップに詰め、クリームを絞る。

# マーガリンレシピ② マドレーヌ

【材料】 10個分

ピーナツクリーム	80g	薄力粉	50g
砂糖	20g	ベーキングパウダー	0.7g
卵	50g	牛乳	30ml

【作り方】

- ・ オーブンを200℃に温める。
  - ・ ピーナツクリームを湯煎で溶かす。
  - ・ 粉類をふるう。
- ① ボウルに卵を割りほぐし、砂糖を入れよく混ぜる。
  - ② 薄力粉、ベーキングパウダーを加え混ぜる。
  - ③ 溶かしておいたピーナツクリーム、牛乳を加え混ぜる。
  - ④ 型に生地を入れ、約15分焼成する。



# マーガリンレシピ③

## 黒豆きなこクッキー

【材料】 約100枚

マーガリン	100g
黒豆きなこクリーム	120g
砂糖	100g
卵	50g
薄力粉	180g
ベーキングパウダー	2g
重層	1g

A

【作り方】

- ・オーブンを180℃に温める。
  - ・Aをふるう
- ① マーガリン、黒豆きなこクリームを練り混ぜる。
  - ② 砂糖を入れ混ぜ合わせる。
  - ③ 卵を溶き、②に加え混ぜる。
  - ④ ③にAを加え混ぜる。
  - ⑤ 1cm丸口金を絞り袋につけ、棒状に絞る。
  - ⑥ 約15分焼く。

