



# クラシックモカロール

香り高いモカクリームを、しっとりとくちどけの良いコーヒー味の  
スポンジ生地で巻きました。



## レシピ

### 【材料 ロール1本分】

【生地】 g	
グラニュー糖	108
※ <sup>1</sup> トレハロース	36
※ <sup>2</sup> Jupe モカ	19
◎ゼ・フワール 19	60
殺菌卵	120
20% 加糖卵黄	72
薄力粉	108
強力粉	12
B.P.	1.2
◎ルミナスレグノ(湯煎溶解)	48
バター(湯煎溶解)	24
牛乳	36

  

【クリーム】 g	
◎クレム・オ・ヴァリエ	260
※ <sup>3</sup> 雪塩	0.5
※ <sup>2</sup> Jupe モカ	10

※<sup>1</sup>(株)林原

※<sup>2</sup>(株)ナリヅカコーポレーション

※<sup>3</sup>パラダイスプラン

### 【作り方】

#### 【スポンジ生地】

- (1)①と一部の②を混合します。
  - (2)残りの②を加え、攪拌します。  
比重 0.35 前後
  - (3)ふるった③を加えます。
  - (4)④を加えます。  
最終比重 0.45 前後
- 生地重量 600g(6取り天板)  
焼成 上火 180°C/170°C  
16分前後(下天板あり)

#### 【クリーム】

全材料を混合します。(ワイヤー)  
比重 0.80 前後

#### 【仕上げ】

- (1)焼成冷却後、スポンジ生地にクリームを250g塗り、巻きます。
- (2)2cm幅にカットします。

## 製品紹介

### ■クレム・オ・ヴァリエ

素材の風味や色を活かすチルド用バタークリーム。発酵バターの濃厚なコク、独自製法油脂によるすっきりとした後味が特長です。



●入目・荷姿 : 5kg 段ボール



QRコード

&lt;