



# 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> 林原  
※<sup>2</sup> ナリツカコーポレーション  
※<sup>3</sup> パラダイスブランド

### 【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℃/170℃  
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) 2 cm 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。

保型性にも優れています。

●入目・荷姿：5kg 段ボール



製品情報は  
こちら。

### ■ルミナスレグノ

欧州産発酵バターと自家製発酵乳を  
ブレンドし、自然なバターの風味に  
こだわったマーガリン。

●入目・荷姿：①10kg (500g×20個) ②10kg



◎印は月島食品グループの製品です。製品の詳細はQMSサイト内【製品一覧】の製品カタログでご覧いただけます。



月島食品工業株式会社

www.tsukishima.co.jp

〒134-8520 東京都江戸川区東葛西3-17-9

東京本社 03-3686-1221  
札幌営業所 011-721-4341  
仙台営業所 022-247-0121  
名古屋営業所 052-501-6311  
大阪営業所 06-6385-6651  
中四国営業所 086-242-2800  
福岡営業所 092-624-2212

QMSサイトはこちら

