

おいしい 愛犬のおやつ作りに挑戦

手作りは大変！ 上手にできるかしら？
そんなあなたでも大丈夫



マルチーズのポポくん。大好きなフルーツをのせてあげました

クリスマスに
ぴったり！
愛情をこめて作る
ロールケーキ



クリスマスといえば木の切り株をイメージしたケーキ「ブッシュ・ド・ノエル」。愛犬と一緒にパーティにもぜひ用意したい一品です。今年はぜひ、手作りに挑戦してみよう。

ここで紹介するケーキは1時間半ほどででき上がります。自分で作れば、材料も選べて安心です。仕上げには、好物のフルーツなど、愛犬の好きなものを彩りよく飾ってあげてください。

材料

- ◎ロール生地 (2本分)
卵白……280g(約8～9個分)
蜂蜜……50g
薄力粉……50g
キャラブパウダー……20g
豆乳……20g
- ◎サンド用クリーム + 仕上げ用クリーム
豆乳クリーム……60～70g
(うち10g～20gは仕上げ用)
- ◎トッピング
ワンちゃんの好きなフルーツなど、適量



1
手順



メレンゲを作る

卵白に蜂蜜を加えて、ハンドミキサーで泡立てます。このくらい角が立つまでしっかりと泡立てましょう



2
手順

生地を混ぜる

豆乳を湯煎して人肌に温めておきます。薄力粉とキャラブパウダーと一緒にふるって置いて、1のメレンゲに少量ずつ粉雪のようにふるい入れ混ぜていきます。粉が完全に混ざったら温めておいた豆乳を入れ、なじむまでさらに混ぜます



キャラブって何？

キャラブはマメ科の植物でカルシウムや鉄分、食物繊維などを豊富に含んでいます。そのため、日本では主に健康食品として用いられています。果肉の黒い部分を粉末状にしたものがキャラブパウダーです。果肉自体に甘みがあり、風味もチョコレートによく似ているので、チョコレートの代わりに使われることもあります。

おいしい 
愛犬のおやつ作りに挑戦

手順 **6** 生地を巻く



巻き終わったら、めん棒をロールケーキに並べて置き、下の紙を引ながらめん棒でロールケーキを押さえて絞めます



めん棒を手前の紙の下に巻き付けて持ち、紙を持ち上げながら生地を巻いていきます



しっかりと巻けています



めん棒をロールケーキの向こう側に持っていきようにして、端まで巻きます

手順 **8** 飾り付ける

両端をカットして、フルーツなどワンちゃんの好きなものを彩りよく飾り、でき上がりです



手順 **7** クリームで仕上げる

ホイップした仕上げ用豆乳クリームをロールケーキの外側に塗ります



手順 **4** 生地を焼く



155度で予熱したオーブンで約25分焼きます。このとき、手順3の鉄板の底にもう一枚鉄板を重ねてオーブンに入れ、生地下部の火を弱くし焼けすぎないようにします。ロール生地は焼きすぎると巻きにくくなるので、焼け具合をよく見て時間を調整します。焼き上がったら網の上で自然に冷まします

手順 **3** 生地を型に流す

鉄板にオープンペーパーを敷いて、そこに手順2の生地を流し、ヘラで厚みを均一にならしていきます



手順 **5** クリームを塗る

豆乳クリームを9分立てにしておきます。生地を2等分に切り分け、生地を巻くための生地より大きめの紙（手順6参照）の上へのせ、サンド用の豆乳クリームを塗りのばします

