

お子さま
チャレンジ!



♥愛情いっぱい♥ Homemade Sweets Recipe

手作りお菓子でハッピータイム

bûche de Noël

マロンチョコレートの ビュッシュ・ド・ノエル

材料

[スポンジ]

- 卵/3個 ● 卵黄/1個 ● 砂糖/70g ● 薄力粉/60g
- ココアパウダー/10g ● 牛乳/25g ● バター/20g

[シャンティ・マロン・ショコラ]

- 生クリーム/90g ● チョコレート/100g
- ホイップした生クリーム/140g ● マロン渋皮煮/90g

[デコレーション] ● 生クリーム/90g ● 砂糖/6g

[シロップ]

- 水/40g ● 砂糖/20g
- コアントローもしくはキルシュ/小さじ1



★4 デコレーションして仕上げます。

デコレーション用の生クリームに砂糖を加えて7分立てにします。ケーキの表面に生クリームをパレットで塗り、両側をナイフでカットします。(写真20)最後にフォークなどを利用して模様をつけます。(写真21)



デコレーション用の生クリームは、少し緩めに立てておくことがポイントです。パレットで表面に塗っているとクリームがかたくなり、切り株模様が綺麗に出せなくなるので要注意です!

クリスマスデコレーションをして完成です。



MEMO

シンプルなロールケーキも切り株模様をつければ立派なビュッシュ・ド・ノエルに!今回はマロンを散らしていますが、他にバナナやイチゴなどフルーツとも相性が良いクリームです。いろいろなバリエーションで楽しんでくださいね。

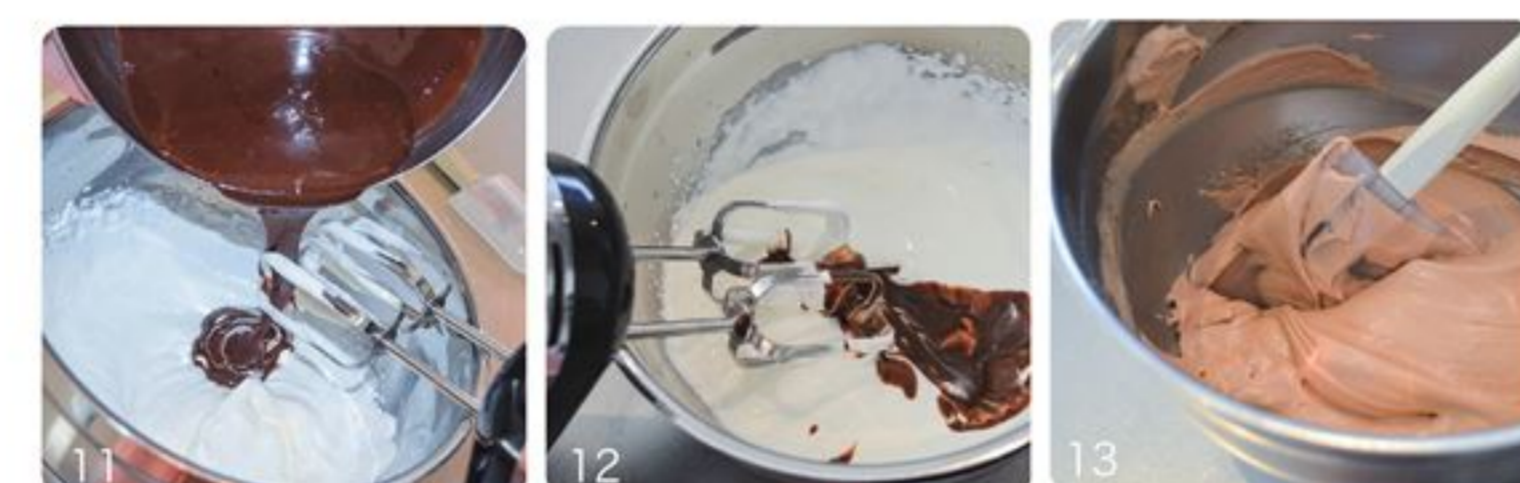


★2 シャンティ・マロン・ショコラをつくります。

生クリーム90gをお鍋で軽く沸騰させ、あらかじめ溶かしておいたチョコレートに加え(写真10)、分離ないようにゆっくり混ぜ合わせ乳化させます。



粗熱を取り、ゆるめに泡立てておいた生クリーム140gに加えます。(写真11)ホイッパーでつのが立つまで攪拌し、(写真12)しっかりとしたクリームを完成させます。(写真13)



★3 ロールケーキをつくります。

焼き上がった生地は、焼き面を上にしてシロップをうちます。(写真14)※焼き面が内側だと巻くときに生地が割れず綺麗です)巻き終わりの部分は斜めにナイフでカットします。(写真15)

シロップをうった生地の上にシャンティ・マロンをのせ、パレットで平らにのばします。(写真16)カットしたマロンを全体に散らします。巻き終わりのところにはクリームをのせません。(写真17)

手前からクルクルと巻いて形を整え、(写真18)冷蔵庫に入れて30分以上冷やします。(写真19)



準備をします。

- ☆30×30の型を準備し、天板にクッキングシートを敷きこみます。(写真1)
- ☆オーブンは190度に余熱しておきます。
- ☆牛乳とバターはあわせて湯煎にかけ溶かします。(写真2)
- ☆チョコレートも湯煎にかけ溶かしておきます。
- ☆マロン渋皮煮は1センチ程度の粗めにカットします。(写真3)
- ☆水と砂糖を鍋に入れて沸騰させ、砂糖を完全に溶かします。冷めたらリキュールを加え、シロップをつくります。



★1 スポンジをつくります。

作り方

ボールの中に卵、卵黄、砂糖を入れ湯煎にかけます。(写真4)ホイッパーでゆっくりかきまぜ40度くらいまで温めます。(写真5)湯煎から外し、白くもったりするまでよく泡立てます。(写真6)



薄力粉とココアパウダーは直前にふるいながらボールに加えます。(写真7)粉っぽさがなくなるまでしっかり混ぜ合わせ、最後に牛乳とバターを加えます。(写真8)天板に流し入れ、カードで表面を平らにします。(写真9)



190度のオーブンで12分焼きます。焼き上がったら、網の上で熱を取ります。