

～聖夜のビッシュ・ド・ノエル～より
ビッシュ・ド・ノエル

レシピ監修 大熊 恵 先生



雪が降り積もった「薪」をイメージした真っ白なビッシュ・ド・ノエル！
 見た目だけでなく、すっと淡雪のように溶けるような食感の2層のクリームがゴージャスな特別な日のケーキです。

材料 ～ 幅7.5cm×21cmのトヨ型 1本分 ～

<スポンジ生地>

卵	125g
グラニュー糖	75g
薄力粉	75g
バター	25g

<生地用シロップ>

シロップ	35ml	砂糖10g水20gを加熱して冷ます
キルシュ	15ml	

<ホワイトチョコレートのクリーム>

生クリーム	35ml
ホワイトチョコレート	35g
生クリーム	90ml

<フランボワーズのクリーム>

フランボワーズピューレ	50g	フランボワーズ=ラズベリー
板ゼラチン	1.5g	
生クリーム	80ml	
粉砂糖	10g	

<ホイップクリーム>

生クリーム	100ml
粉砂糖	8g

<メレンゲ>

卵白	60g	Mサイズ2個分
グラニュー糖	120g	
食品用色素	適量	
フランボワーズパウダー	適量	

<その他>

フランボワーズ	10~20粒	
ひいらぎの飾り		
赤いフルーツ	適量	イチゴやフランボワーズなど

作り方

Prepare 準備

- オーブンプレートにバターを塗り、紙を敷く。
- バターは溶かしておく。
- 薄力粉はふるっておく。
- 生地用シロップは材料を合わせておく。
- トヨ型にフィルムを敷く。
- ホワイトチョコレートは刻んでおく。
- 板ゼラチンは氷水でふやかしておく。

スポンジ生地を作る

Step 1 ステップ1

卵とグラニュー糖を混ぜて、湯煎で約40℃まで温める。



Step 2 ステップ2

湯煎からはずして、泡立てる。
8の字がゆっくりかけるくらいまで泡立てる。



Step 3 ステップ3

ふるった薄力粉を加えて、ゴムべらで切るように混ぜる。



Step 4
ステップ4

熱い溶かしバターを加え、ムラなく混ぜる。
(混ぜすぎに注意)



Step 5
ステップ5

紙を敷いたオーブンプレートに流し、平らにならす。
220℃のオーブンで約8分焼く。



Step 6
ステップ6

焼けたらすぐにプレートから紙ごとはずし、紙や布巾をかぶせて冷ます。



メレンゲのキノコを作る

Step 1
ステップ1

卵白とグラニュー糖を混ぜながら湯煎で50℃に温める。



Step 2
ステップ2

湯煎からはずして泡立てる。
しっかり泡立ったら、半分くらい軸用に取り分けておく。
着色する場合は食品用色素で着色し、オーブンペーパーの上に直径2~3cmの丸に絞り、白のメレンゲで模様を入れる。
着色しないものは絞ったのちに、フランボワーズパウダーをふる。
90℃のオーブンで20~30分乾燥焼きする。



Step 3
ステップ3

ペーパーからはがせるくらいに乾いたら、残りのメレンゲをキノコの軸として少し高さを出して絞り、かさの部分のをせて、再び90℃のオーブンで2~3時間乾燥焼きする。
乾燥したら、使うまで密閉容器に入れておく。



トヨ型を準備する

Step1
ステップ1

スポンジ生地が冷めたら紙をはがして、21×17cmを1枚、21×6cmを2枚にカットする。



Step2
ステップ2

生地用シロップを焼き目にはけで塗る。
大きい生地を、焼き目を内側にしてトヨ型に敷く。



ホワイトチョコレートのクリームを作る

Step1
ステップ1

35mlの生クリームを鍋に入れて沸騰させる。



Step2
ステップ2

刻んだホワイトチョコレートに熱い生クリームを加えて、しっかり混ぜる。



Step3
ステップ3

90mlの生クリームをボウルに入れ、氷水につけてボウルを冷やしながらか、角が立つけど先が少し曲がるくらいまで泡立てる。
氷水を外し、ステップ2を加えて混ぜる。



Step4
ステップ4

準備したトヨ型に半分の高さまで流し、平らにならす。
フランボワーズを埋め込み、スポンジ生地1枚を入れる。



フランボワーズのクリームを作る

Step 1 ステップ1

生クリームに粉砂糖を加え、氷水で冷やしながら、角が立つけど先が少し曲がるくらいまで泡立てる。



Step 2 ステップ2

ふやかしたゼラチンとフランボワーズピューレの一部を一緒に湯煎で溶かす。



Step 3 ステップ3

残りのピューレと合わせる。
泡立てた生クリームの一部を加えて混ぜ、
それを生クリームのボウルに戻して混ぜ合わせる。



Step 4 ステップ4

トヨ型に流し、スポンジ生地でふたをして、
冷蔵庫で冷やし固める。



仕上げ

Step 1 ステップ1

オープンペーパーを持ち上げて型から取り出し、
ひっくり返す。



Step 2 ステップ2

生クリームに粉砂糖を加えて氷水で冷やしながら泡立て、
表面に塗って、へらで模様をつける。フルーツやメレンゲ、
ひいらぎなどを飾る。



食べごろと保存方法

冷蔵庫で保存して、なるべく早めに召し上がってください。