

～10年目のクリスマス～より

# ビュツシュ・ド・ノエル

レシピ監修 エコール 辻 東京 中濱 尚美 先生



なんとお姉ちゃんが日頃の感謝をこめて作ってくれたのは、ちょっとおしゃれなムースのビュツシュ・ド・ノエル。  
ホホワイトチョコのムースと赤いフルーツのジュレが、タルトとスポンジ、2つの生地に重なって。  
極上のクリスマスを演出!

## 材料 ～幅8cm×21cm×高さ6.5cm トヨ型1台分～

### <タルト生地 (作りやすい分量: 3台分) >

無塩バター	62g	
粉砂糖	50g	
塩	ひとつまみ	
全卵	25g	Mサイズ1/2個分
薄力粉	125g	

### <そばろクッキー (飾り付け用) >

無塩バター	20g	
キャンナード	20g	グラニュー糖、ブラウンシュガー等でも可
アーモンドパウダー	20g	
薄力粉	20g	
塩	ひとつまみ	

### <スポンジ生地 (作りやすい分量: 3台分) >

全卵	150g	Mサイズ3個分
グラニュー糖	90g	
薄力粉	90g	
無塩バター	30g	
ラズベリージャム	30g	いちごジャムでも可

## <赤いフルーツのジュレ>

ラズベリーピューレ	125g	
いちごピューレ	25g	お好みのピューレを使用してください
転化糖(トレモリン)	58g	
粉ゼラチン	3g	
水	18ml	

## <ホワイトチョコレートのムース>

生クリーム38%	40g	
卵黄	40g	Mサイズ2個分
グラニュー糖	10g	
粉ゼラチン	3g	
水	18ml	
ホワイトチョコレート	106g	
生クリーム38%	210g	

## <グラスージュ>

牛乳	100ml	
生クリーム38%	25g	
水あめ	60g	
粉ゼラチン	5g	
水	30ml	
ホワイトチョコレート	200g	
非加熱用のナパージュ	125g	

## <飾り付け>

マカロン	適量
いちご	適量
ラズベリー	適量
ブルーベリー	適量
チョコレート	適量
ひいらぎ	お好みで

## 作り方

Prepare  
準備

- 薄力粉をふるっておく
- オーブンを170℃に温めておく(タルト生地、そぼろクッキー)
- オーブンを220℃に温めておく(スポンジ生地)
- 粉ゼラチンと水をあわせてふやかしておく
- ジャムの種を取り除いておく

## タルト生地を作る

### Step 1 ステップ1

2017年10月9日放送「[シラノ・ド・ベルジュラックのアマンディーヌ](#)」よりステップ1~4を参考にしてください。

### Step 2 ステップ2

厚さ3mmにのばし、空気穴をあける。

### Step 3 ステップ3

7×20cmにカットし、170℃のオーブンで30分焼く。

## そばろクッキーを作る

### Step 4 ステップ4

やわらかくしたバターにキャンナード、アーモンドパウダー、薄力粉、塩を加え、混ぜる。

### Step 5 ステップ5

まとまったら適当な大きさに丸め、冷蔵庫で30分以上休ませる。

### Step 6 ステップ6

オーブンペーパーを敷いた天板にのせ、170℃で約25分焼く。

## スポンジ生地を作る

### Step 7 ステップ7

2016年12月19日放送「[聖夜のビュッシュ・ド・ノエル](#)」より「スポンジ生地を作る」を参考にしてください。

Step 8

ステップ8

7×20cmにカットする。

Step 9

ステップ9

タルト生地にラズベリージャムを塗り、スポンジ生地をのせて冷凍する。

赤いフルーツのジュレを作る

Step 10

ステップ10

鍋にピュレと転化糖を入れ、沸騰させる。

Step 11

ステップ11

ゼラチンを加えて混ぜ、トヨ型より小さい型に流し、冷凍する。  
(今回は5.5×20cmのトヨ型を使用)

ホワイトチョコレートのムースを作る

Step 12

ステップ12

鍋に生クリーム(40g)を入れ、沸騰させる。

Step 13

ステップ13

卵黄とグラニュー糖を混ぜる。

Step 14

ステップ14

ステップ13にステップ12を合わせ、鍋にもどして泡だて器で混ぜながら83℃まで加熱する。

Step 15

ステップ15

ゼラチンを加え、こしながらホワイトチョコレートと混ぜる。  
チョコレートが溶け全体がしっかり混ざったら、氷水をあてて25～30℃に冷ます。

Step16  
ステップ16

泡立てた生クリーム(210g)とステップ15を混ぜ合わせる。

グラサージュを作る

Step17  
ステップ17

鍋に牛乳、生クリーム、水あめを入れ、沸騰させる。

Step18  
ステップ18

ゼラチンを加え、ホワイトチョコレートと混ぜる。

Step19  
ステップ19

非加熱のナパージュを入れ、ブレンダーで混ぜる。

Step20  
ステップ20

表面に密着ラップをし、冷蔵庫で半日以上休ませる。

Step21  
ステップ21

ステップ27の前に、電子レンジや湯せんなどで30~35℃に温める。

組み上げ

Step22  
ステップ22

型の半分までムースを入れ、冷凍した赤いフルーツのジュレを入れる。

Step23  
ステップ23

ジュレが隠れるようにさらにムースを入れる。

## Step 24

### ステップ24

冷凍したタルト生地をムースに密着するようにのせ、表面を押さえて平らにする。  
(隙間があれば、ムースを足す)

## Step 25

### ステップ25

冷凍庫で半日以上冷やしかためる。

## Step 26

### ステップ26

型の表面を軽く温め、ケーキを型から出し、表面がかたまるまで冷凍する。

## Step 27

### ステップ27

30~35℃に温めたグラサージュを、冷凍したケーキの表面にかけ、冷蔵庫で冷やす。

## Step 28

### ステップ28

両端を切り落とし、そばろクッキーなどで飾り付ける。

## 食べごろと保存方法

翌日までにお召し上がりください。