

ブッシュドノエル

(材料5人分)

チョコレート生地		チョコ生クリーム	
ミルクチョコレート	120g	生クリーム	250g
卵白	120g	ミルクチョコレート	50g
卵黄	60g	飾り	
グラニュー糖	50g		
バター	50g		
コーンスターチ	25g		
		苺	} 適量
		ブルーベリー	
		チョコレート など	

作り方

チョコレート生地を作ろう!!

- 1 チョコレートとバターをボウルに入れて湯せんで溶かす。
- 2 グラニュー糖と卵白を少しずつ混ぜ合わせ、角が立つまで泡立てる。
- 3 2にコーンスターチを入れ、全体が混ざったら卵黄をいれてよく混ぜる。
コーンスターチがダマにならないように注意!!
- 4 1に3を少し入れて混ぜ合わせて乳化させたら、残りを入れて空気をつぶさないように軽く混ぜる。
- 5 4を天板に薄く均一に流しいれたら、190度に予熱したオーブンで10分焼く。

チョコ生クリームを作ろう!!

- 6 クリーム用のチョコレートを湯せんで溶かし、生クリームを数回に分けていれ混ぜ合わせる。
- 7 6が混ざったら泡立て器で混ぜてクリーム状にする。

ケーキを仕上げよう!!

- 8 5が焼けたら裏返して紙からはがし、端から一部分を切り分けておく。(切り分けたものは切り株になる。)
- 9 7を8の全体に薄く塗り広げる。
- 10 8の大きいほうの生地に、端から2cmほど離して苺をおいたら、生地を押し込むように丸める。切り株のほうも同じように丸めたら、端を切って大きい株に乗せる。
- 11 クリームを全体に塗り、コーム等を使って木の表面を仕上げる。
- 12 最後にフルーツとチョコレート等を飾れば完成。



★ フッシュドノエルとは?

フランス語でブッシュ=木、ノエル=クリスマスを意味するクリスマスの木をイメージしたケーキ。

★ ケーキを巻くときのコツ

巻き寿司を巻くように、紙を動かして巻いていく。

★ 模様を付ける道具

コームを使っているが、ない場合はフォークでも代用できる。