

2015 Christmas Bûche de Noël





Bûche de Noël (ブッシュ・ド・ノエル)

Bûche de Noël (クリスマスの薪)

ブッシュ ド ノエル

材 料

作 り 方

<ロールケーキ生地>

25cm×26cm四方

卵(L) 3個
砂糖 75g
薄力粉 65g
水 1T
サラダ油 1T

<バタークリーム>

バター(食塩無添加) 120g

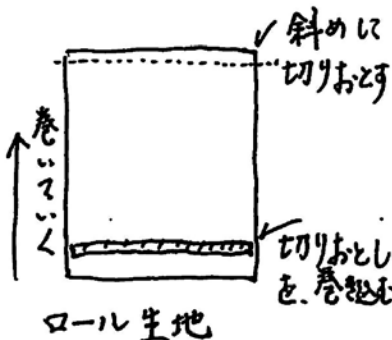
(卵白 50g
砂糖 30g

コアントロー 2t

{ 粉 糖
アラザン
チョコペン
チョコチップ
Xmas デコレーション
など

<チョコレートクリームの場合>

チョコレート 50gを
湯煎で溶かす
さめたら、バタークリーム
に混ぜる。



～ロールケーキを焼く～

1. 天板を2枚重ねるか新聞紙4~5枚重ね天板に敷き、その上にオーブンペーパーを立って敷く。
2. オーブンを予熱する。170℃～180℃
3. ボウルに卵白を入れ、泡立てる。
4. 砂糖を2~3回に分けて入れ、泡立てる。
5. 角が立ったら卵黄を加え、更に泡立てる。
6. 泡立器を持ち上げ、垂れに生地がそのまま残るようになればOK。
7. 水を加える。(ムベウに)。
8. ふるっまおいに粉を2回に分けて加え、混ぜる。(コムベラで)
9. サラダ油を加え、切るように混ぜる。
10. 天板に流し入れ、平らにならし、オーブンで焼く。(14分～15分) ↑高くと30分
11. 固く絞ったフキンの上に出しペーパーをはがす。返して、フキンをかぶせて、さます。
12. 巻き終わりにいる部分を斜めに切り落とし、芯にする。

～バタークリーム～

- ・ボウルにバターを入れ、練る。(泡立器で) ↑カヌー新法止
- ・別のボウルに卵白、砂糖を入れ、湯煎にかけて泡立てる。熱くなったら、湯せんからはずし泡立てる。
- ・しかりとしたメレンゲにする。
- ・バターに、人肌の温度のメレンゲを少しずつ加えて混ぜる。(分離しかけたら、湯煎に少しかける)

～は上げ～

- ・ロール生地にバタークリームをぬり、切りおとしを芯にして巻く。冷蔵庫で冷やす。
- ・端を切り落とし、切り株にする。
- ・パレットで、クリームを塗り、上に切り株をのせ、更にクリームを塗る。
- ・チョコペンで年輪を描く。(切り株上面とサイドに)
- ・デコレーションする。