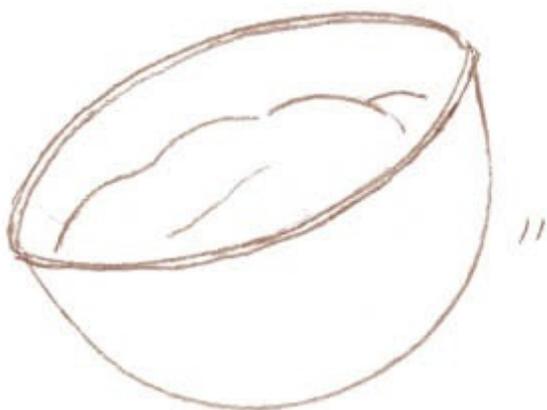


# Bûche de Noël



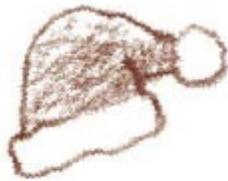
R e c i p e



## Our Christmas....

---

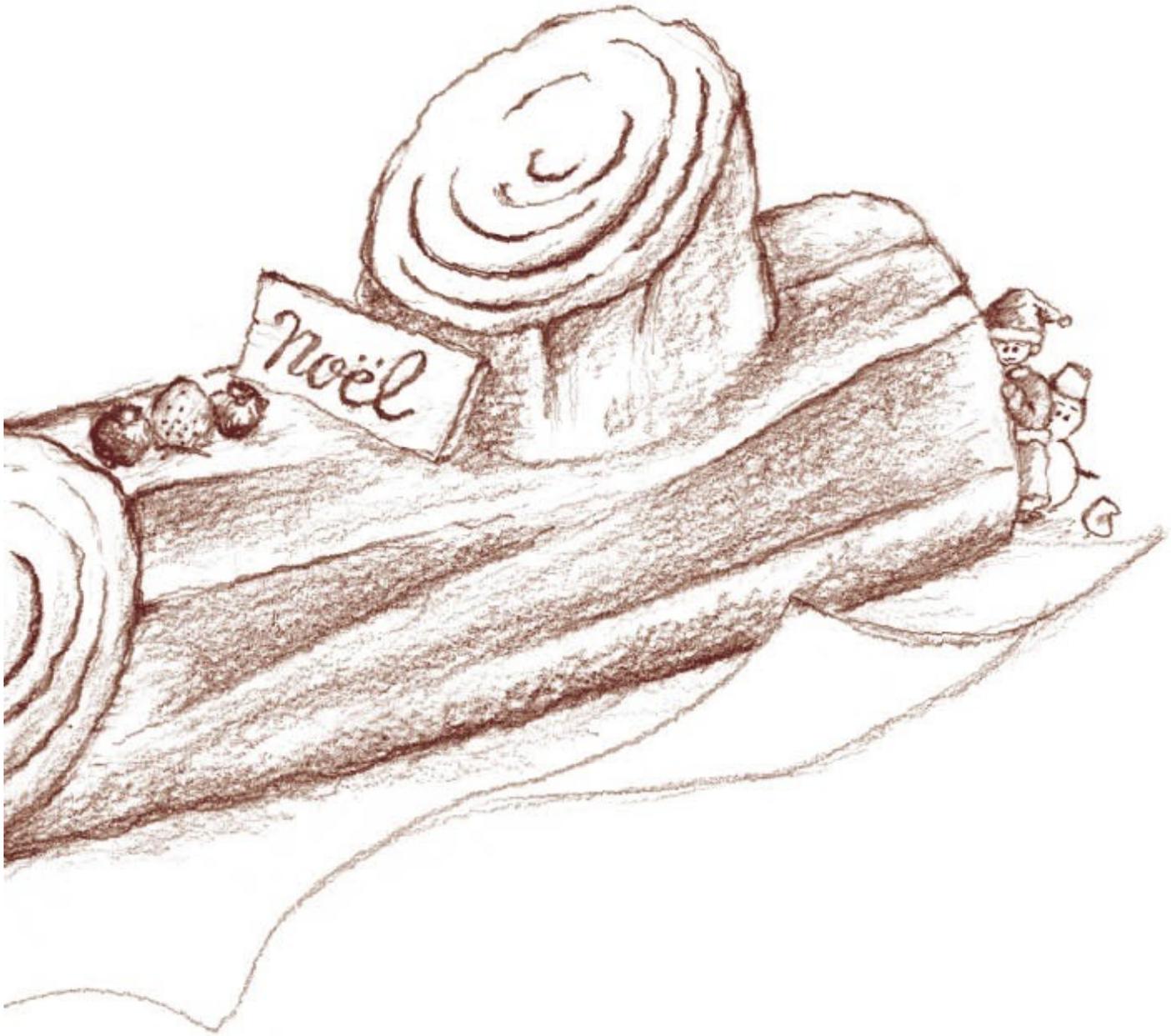
ちよっぴり不恰好でも...



.....is coming soon...

---

クリスマスケーキを手作りしてみませんか？





\* ロール生地 \*

卵 Eggs . . . . . 3個

砂糖 Sugar . . . . . 80g

薄力粉 Flour . . . . . 65g

ココア cocoa powder . . . . . 10g

牛乳 Milk . . . . . 大さじ1

\* ガナッシュ \*

チョコレート Chocolate . . . . . 100g

生クリーム Fresh cream . . . . . 100cc

生クリーム Fresh cream . . . . . 200cc

あれば洋酒 Liquor . . . . . 大さじ1/2  
(グランマニエ・キルシュなど)





\* シロップ \*

水 Water . . . . . 20cc

砂糖 Sugar . . . . . 大さじ1/2

あれば洋酒 Liquor . . . . . 小さじ1  
(グランマニエ キルシュなど)

\* 道具 \*

20~30cmの角型天板

ハンドミキサー

粉ふるい

ボウル (20~25cmくらい)

鍋

泡立て器

ゴムベラ

刷毛

敷き紙 (オーブン用ペーパーかわらばん紙)





# PREPARATION.....



材料は、作り始める前にすべて量っておきましょう。

道具はきれいに洗って、油分・水分が付いていないようにしておくこと、生地がよく泡立って、ふっくらしたケーキが焼けます。

焼き型に敷き紙を敷く

---

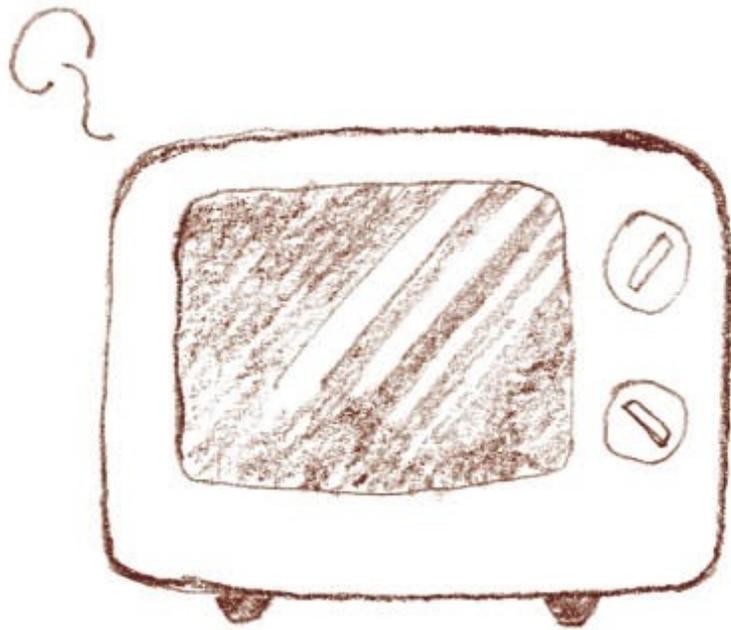


PREPARATION.....

角型天板には、四隅に切り込みを入れた敷き紙を入れておきます。

オーブンを温める

---



**BE CAREFUL!!**

オーブンを予熱190度にセットして温めておきます。

粉をふるう

---



入れておきます。

お湯を沸かす

---

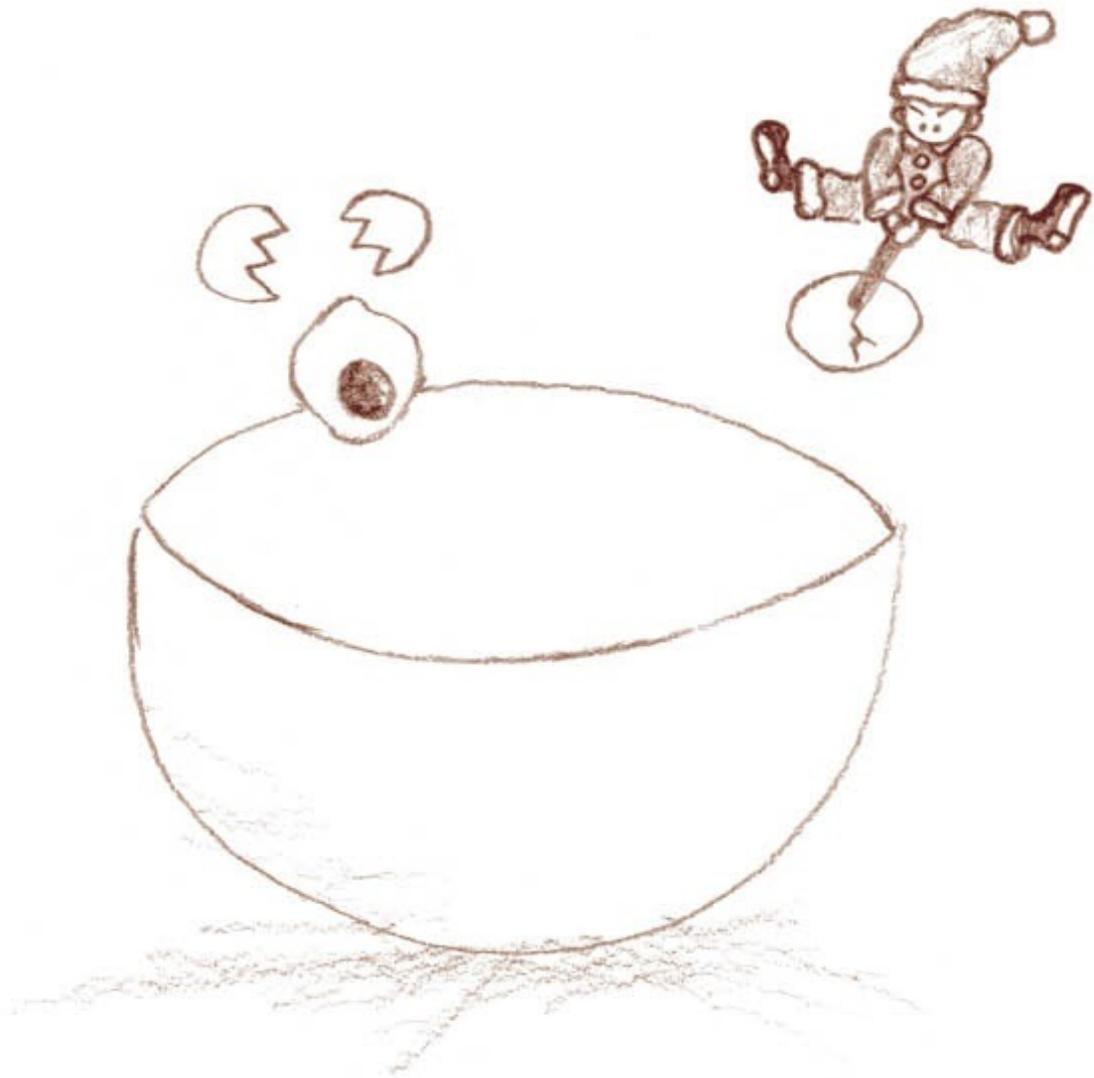


HOT WATER...

鍋にお湯を沸かし、50～55℃くらいにしておきます。

卵を割りほぐす

---



IT'S BETTER TO USE FRESH EGGS

ボウルに卵を割り入れ、ハンドミキサーの低速でよくほぐします。

砂糖を加える

---



ほぐれたら砂糖を入れ、すぐにハンドミキサーで砂糖と卵をなじませます。

湯せんで泡立てる

---

TOO HOT FOR ME



お湯を沸かした鍋の上にボウルを乗せ、ハンドミキサーを高速にします（湯せん）。

ハンドミキサーは円を描くように常に動かし、ボールもまわしながら、生地がまんべんなく泡立つようにします。

牛乳を加える

---

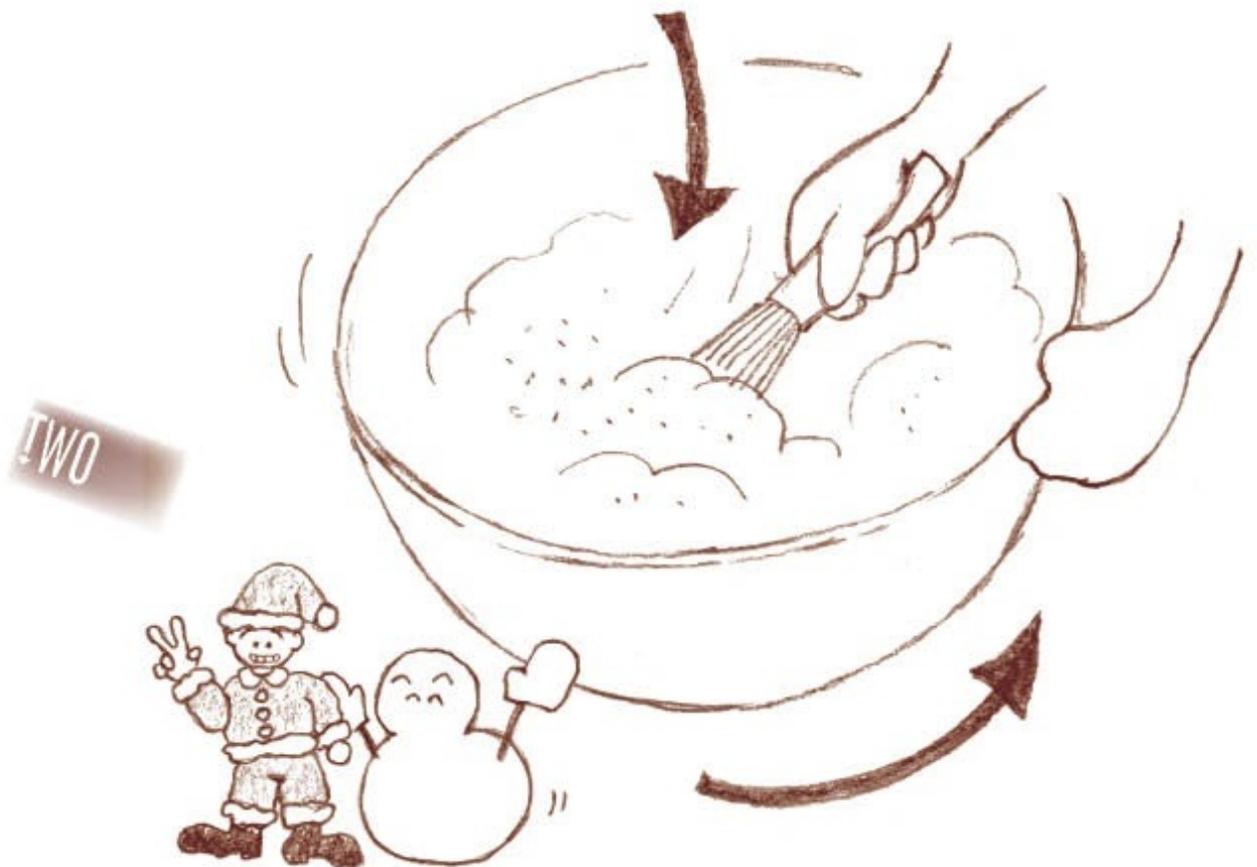


ムース状になってきたらハンドミキサーを止めて、生地を持ち上げてみます。落ちた生地の跡が

残るくらいまで泡立てたら湯せんから外し、中速で泡立て続け、生地のきめを細かくしていきます。

生地一指を入れてみて冷めていれば、牛乳を回し入れて、ハンドミキサーでさらに混ぜます。



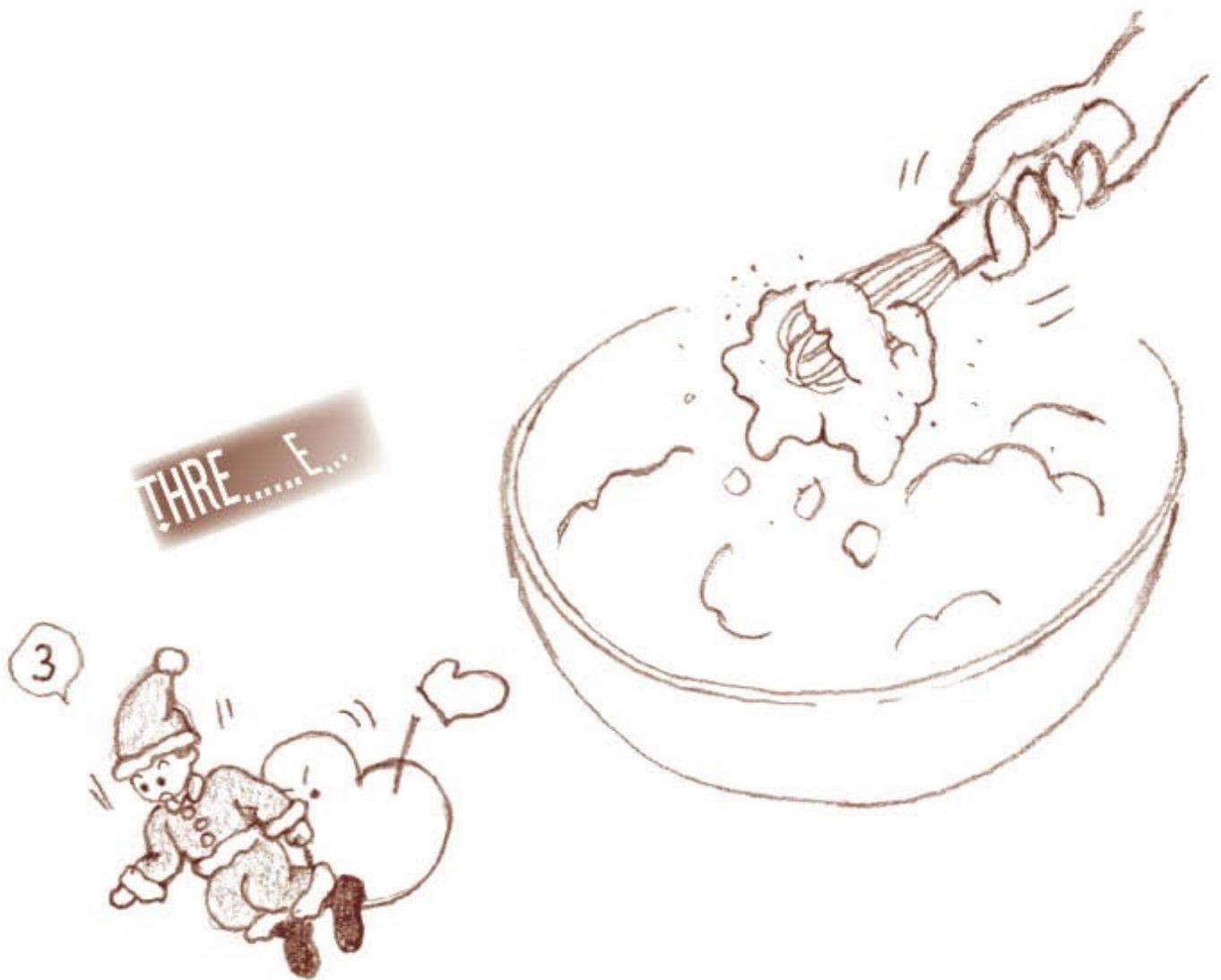


生地の上から、粉を半量ほどふるい入れます。

＊混ぜ方のコツ＊

泡立て器を右手で持つ場合、ボウルの底を右から左へさらいながら、同時に左手でボウルを手前に回します。





右の手首を返しながら（てのひら側が上になるように）生地を持ち上げ、上からボウル全体に振

り落とすようにします。

うまくできなくても、生地を練らないようにすれば大丈夫です。

はじめの粉が混ざりきらないうちに、残りの粉をふるい入れ、同様に混ぜます。

生地を均一にする

---

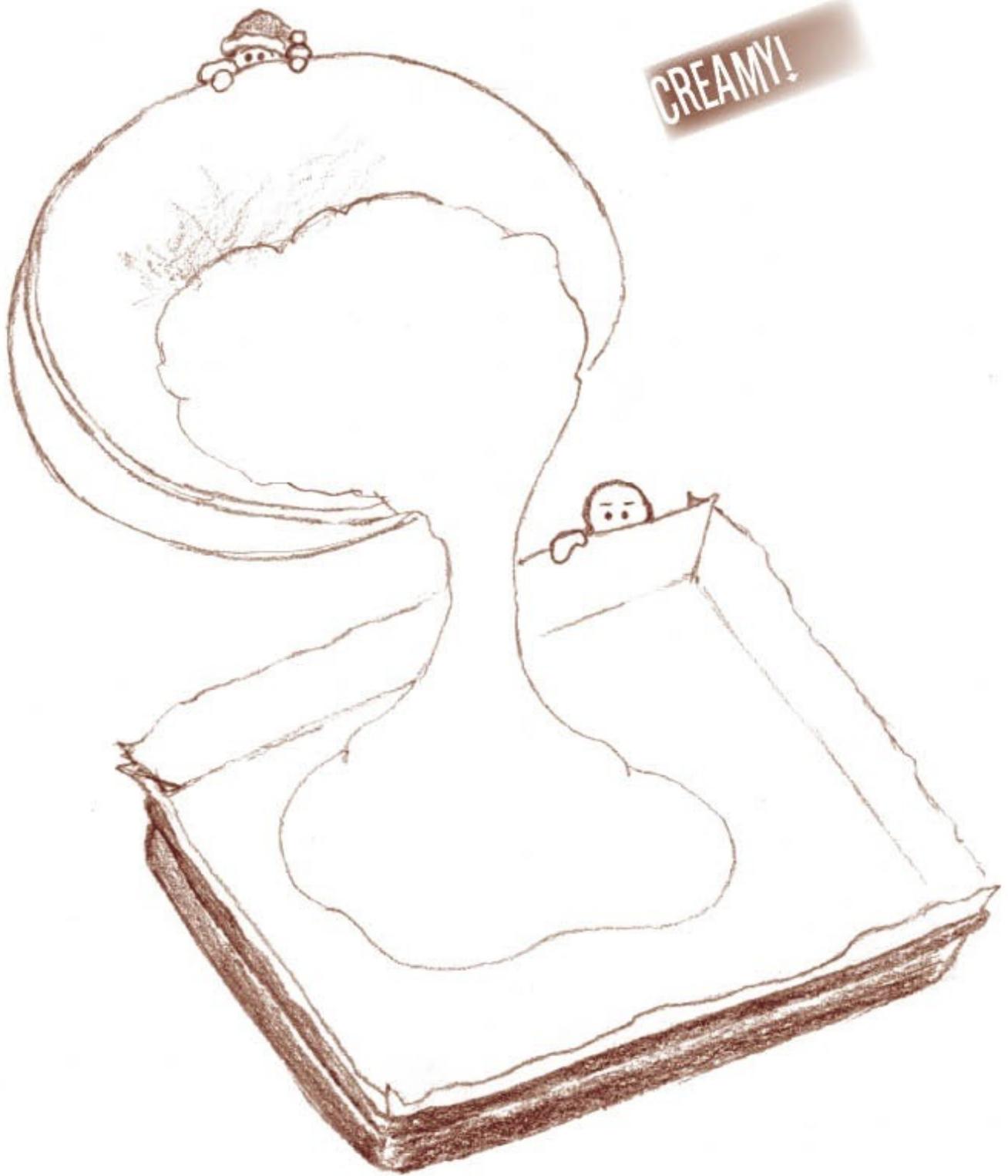


粉が見えなくなったら、ゴムベラでボウルの底をさらい、きれいに混ぜていることを確認し

ます。

型に流して焼く

---



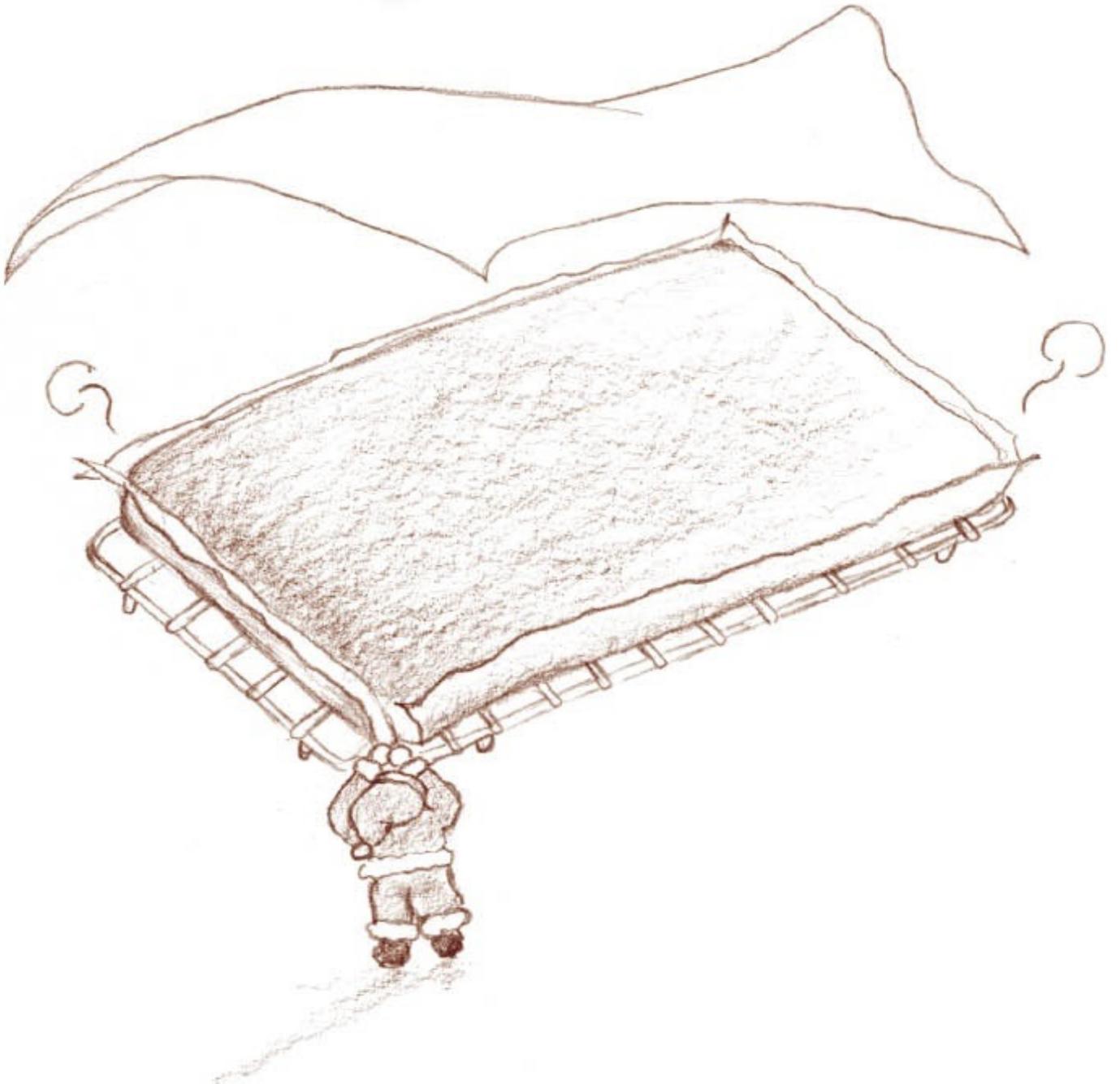
型に流して、190度で10分焼きます。

オーブンによって焼き加減がちがうので、様子を見ながら焼きましょう。

焼き上がったら

---

SMELL DELICIOUS!

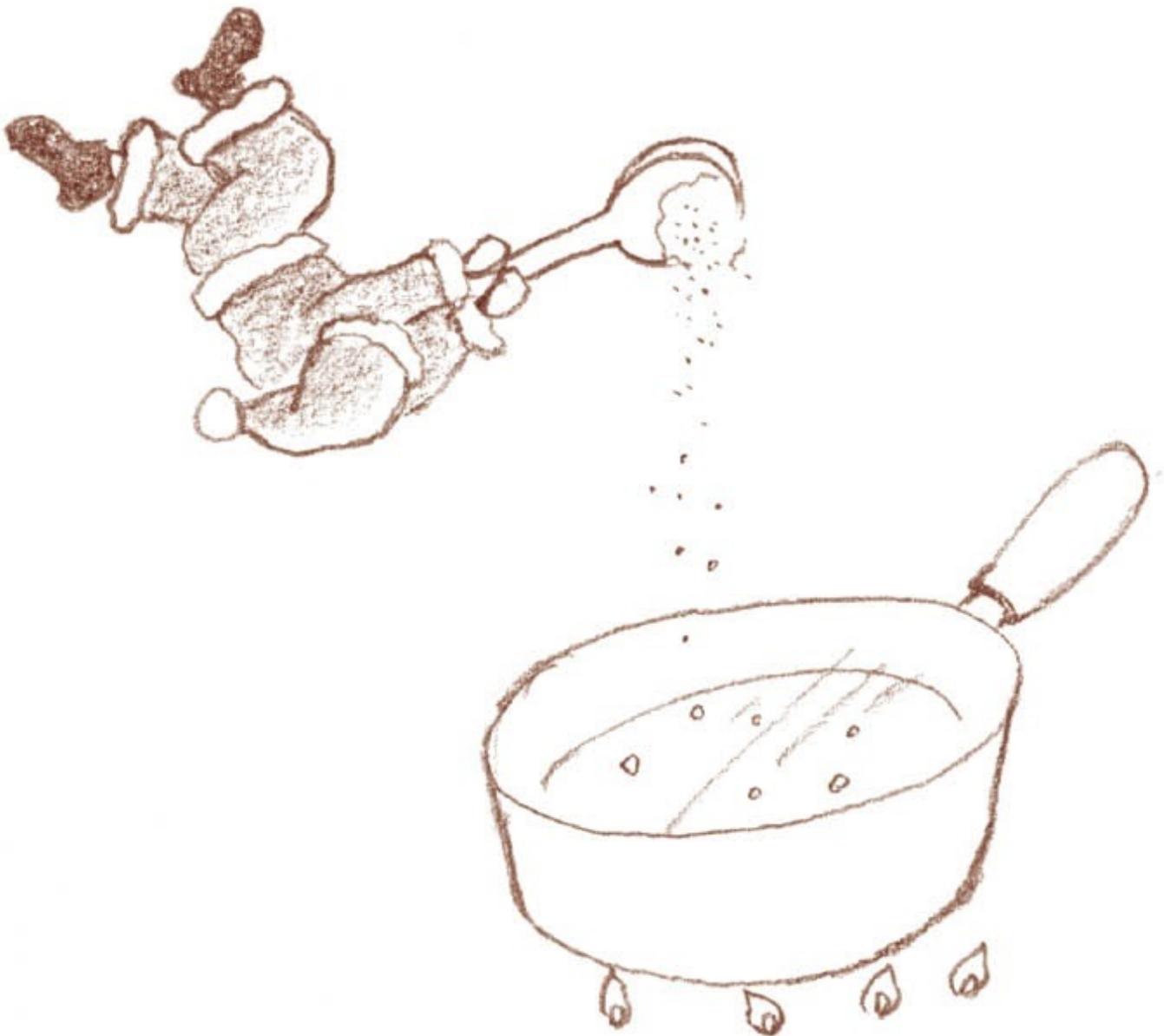


焼きあがったら、網や板などに平らに乗せ、紙の四隅だけはがしておきます。

敷き紙と同じ紙を上から乗せ、固く絞ったふきんをかぶせて、常温で冷まします。



DRINKING.....?



水を小鍋に入れて沸かし、沸騰したら火を止めます。

砂糖を入れてすぐに混ぜ、溶けたらそのまま冷まします。  
お好みで洋酒を入れます。

チョコレートを刻み、生クリームを温める

---

CUT!CUT!CUT!CUT!CUT!CUT!CUT!CUT!



CUT!CUT!CUT!CUT!CUT!CUT!CUT!CUT!

チョコレートと生クリームを混ぜたものをガナッシュといいます。

チョコレートは溶けやすいように薄く刻み、ボウルに入れておきます。  
生クリーム100ccは小鍋で沸騰直前まで熱します。

温めた生クリームを加える

---



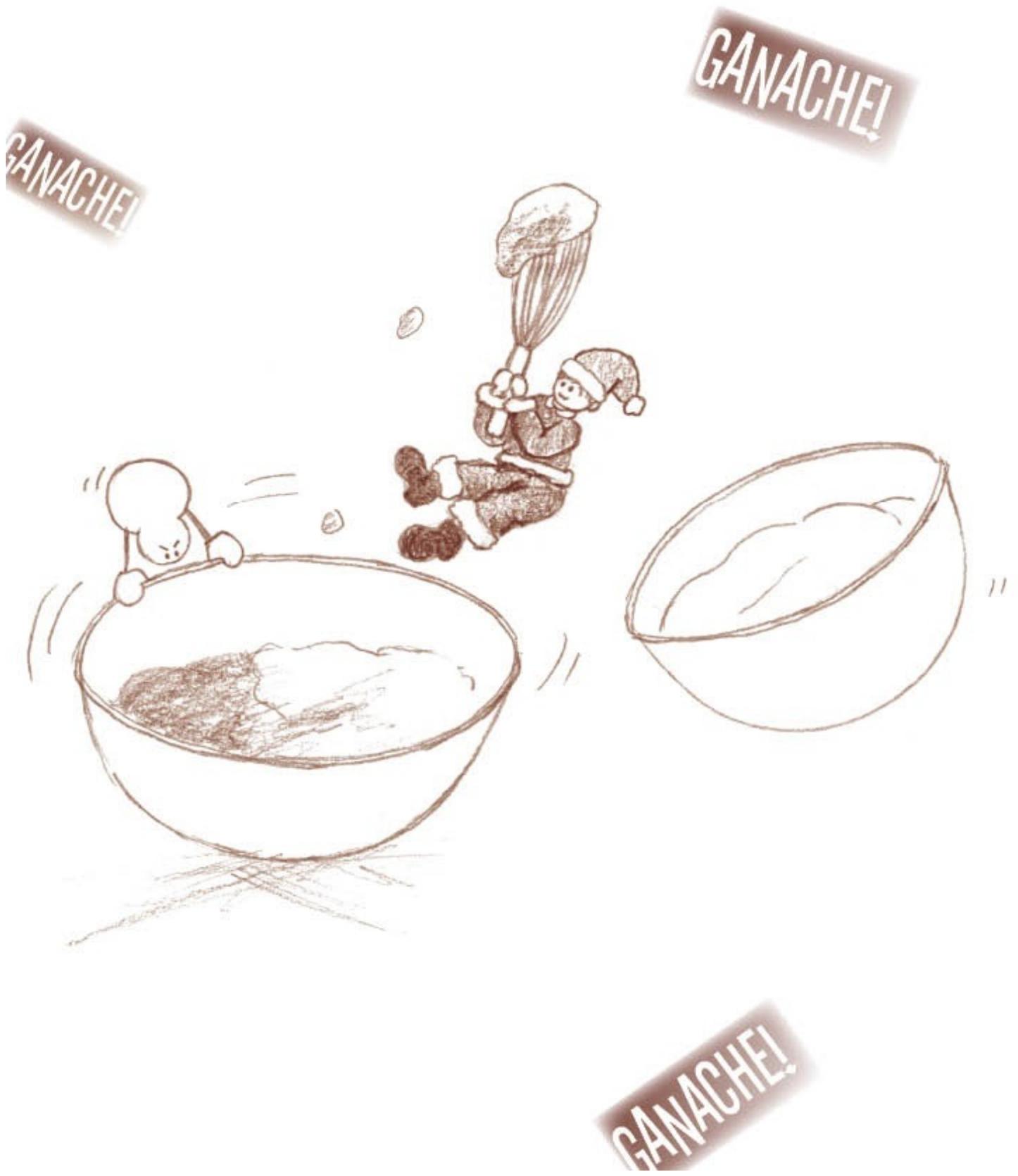
MIX CHOCOLATE WITH CREAM SLOWLY

チョコレートを入れたボウルに、熱した生クリームを加えます。

ゴムベラでゆっくりと混ぜながら溶かし、冷めるまで常温に置きます。

生クリームを泡立てて加える

---



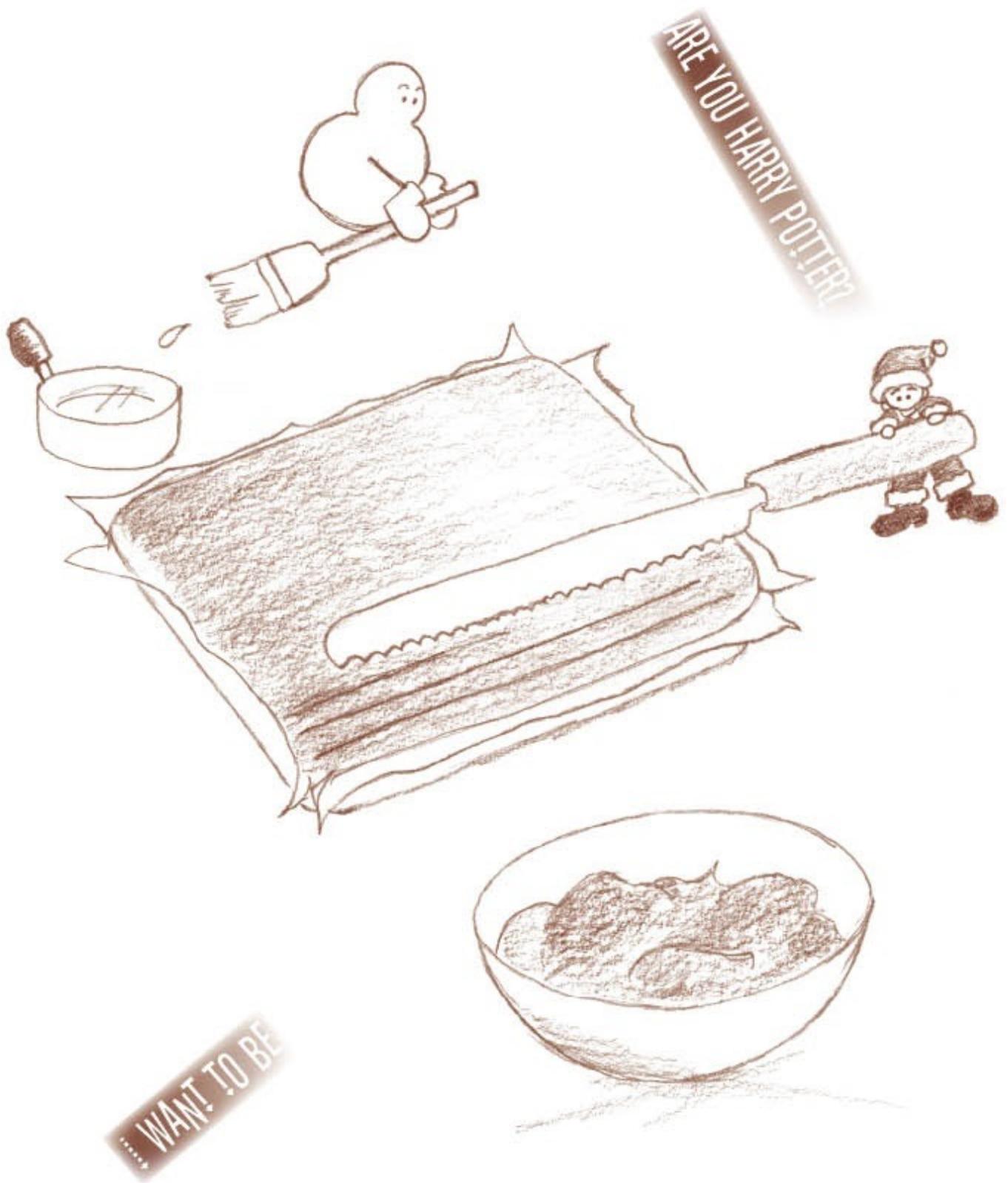
200ccの生クリームを少しとろみがつく程度に泡立てたら（泡立てすぎないこと）、3回に分けて

ガナッシュに混ぜます。

お好みで洋酒を加え、泡立て器でボウルの底をさうように混ぜます。

最後にゴムベラを使って、きれいに混ぜたかどうか、確認しましょう。



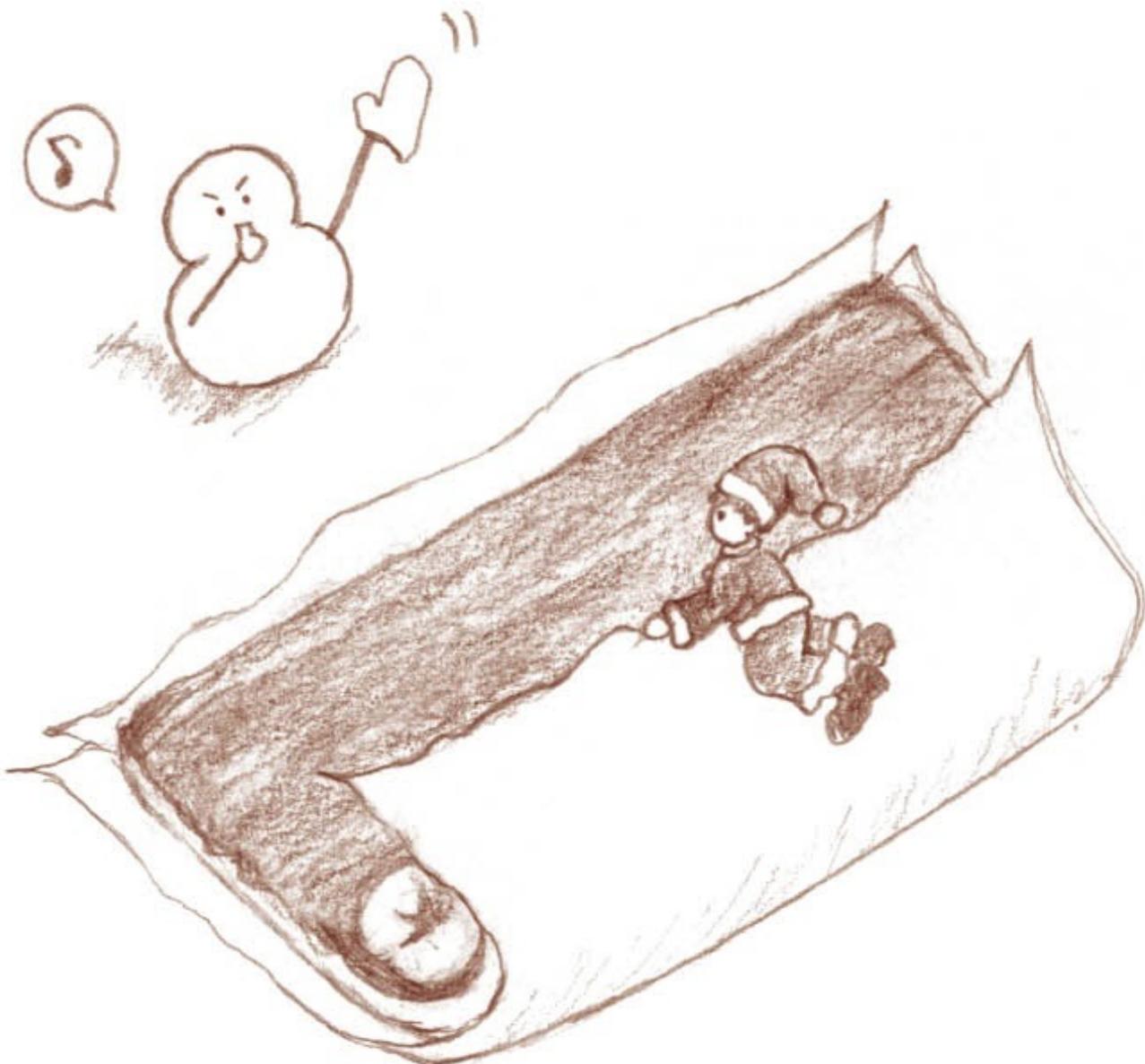


ロール生地が冷めたら、巻き始めの部分に3本ほど切れ目を入れます。

刷毛でシロップを打ち、ガナッシュを一部のせて広げます。  
巻き始め側は少し厚めに、巻き終わり側は薄く塗ります。



ALL RIGHT!...ALL RIGHT!...

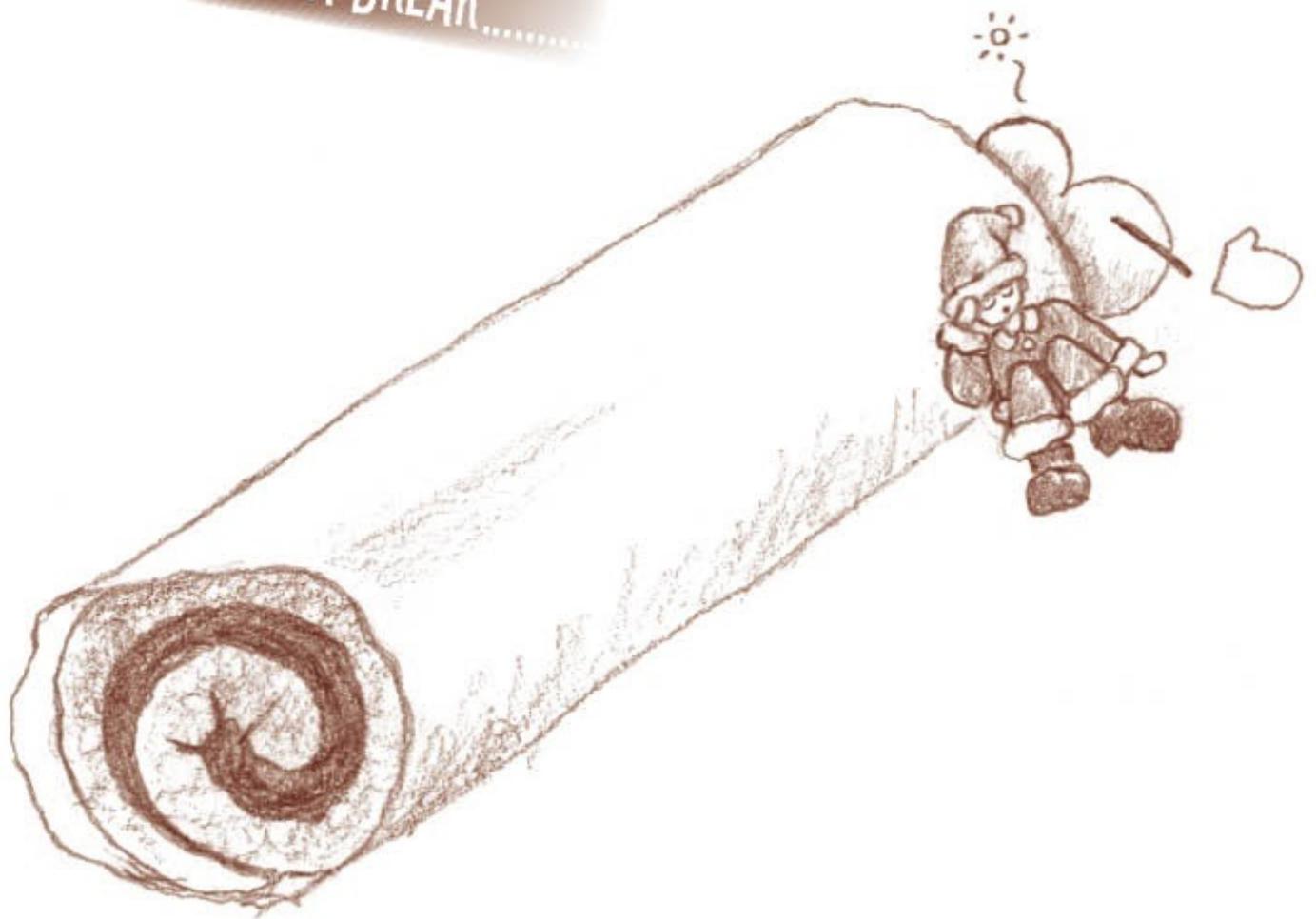


敷き紙をはがしながら、生地を巻いていきます。

ケーキを冷やして締める

---

↓ TAKE A BREAK



巻き終わりを下にして、敷き紙をかけたまま、冷蔵庫で冷やします。

切り株を乗せる

---



RIGHT ALL RIGHT ALL RIGHT ALL RIGHT

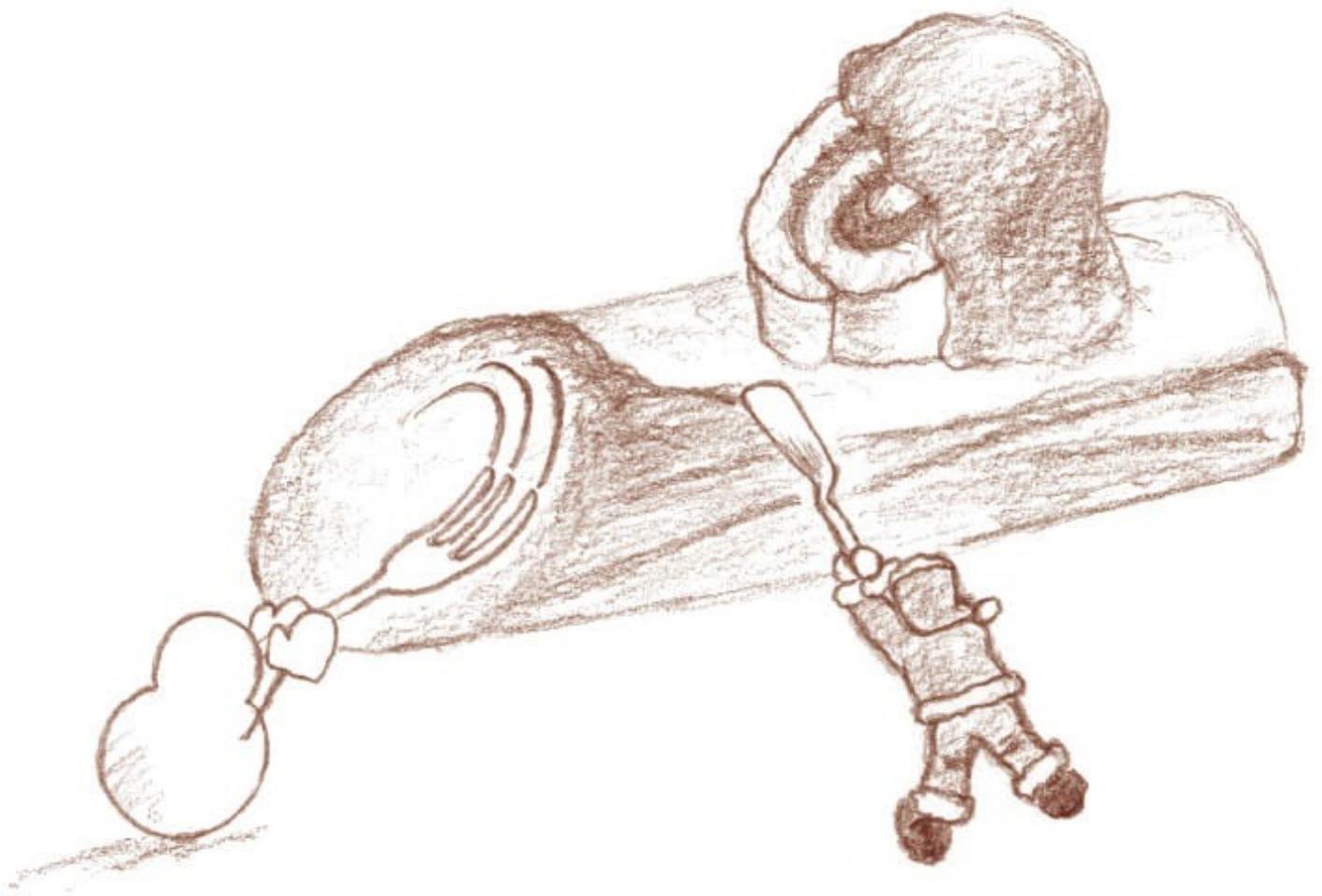
ケーキが冷えて、ガナッシュが締まったら、温めた包丁で片方の端を斜めに切り、ガナッシュを

付けてケーキの上に乗せます。

木の模様を付ける

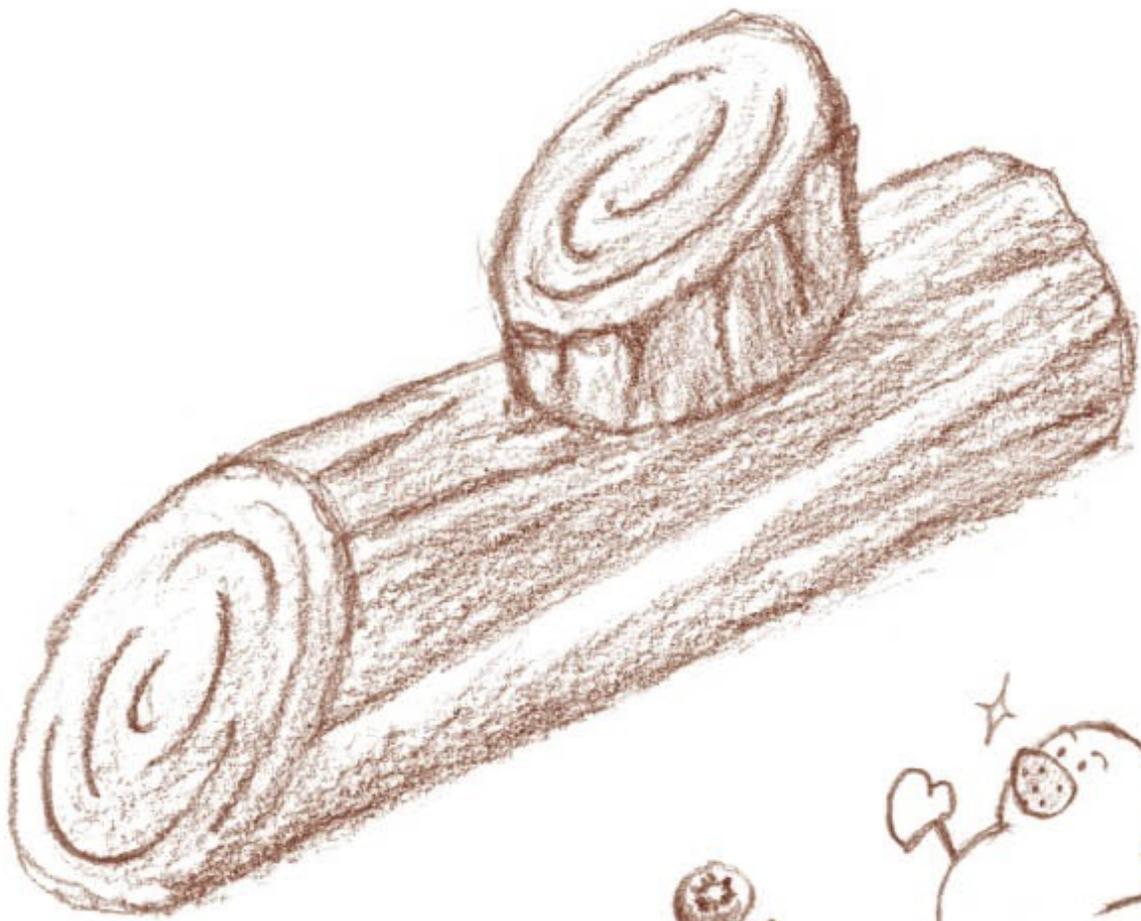
---

DECORATE!!



残りのガナッシュを全体に塗り、スプーンやフォークで木の模様を付けます。





好きなフルーツや飾りを付けて、できあがり。

もう戻らないと

---

口ひげは？



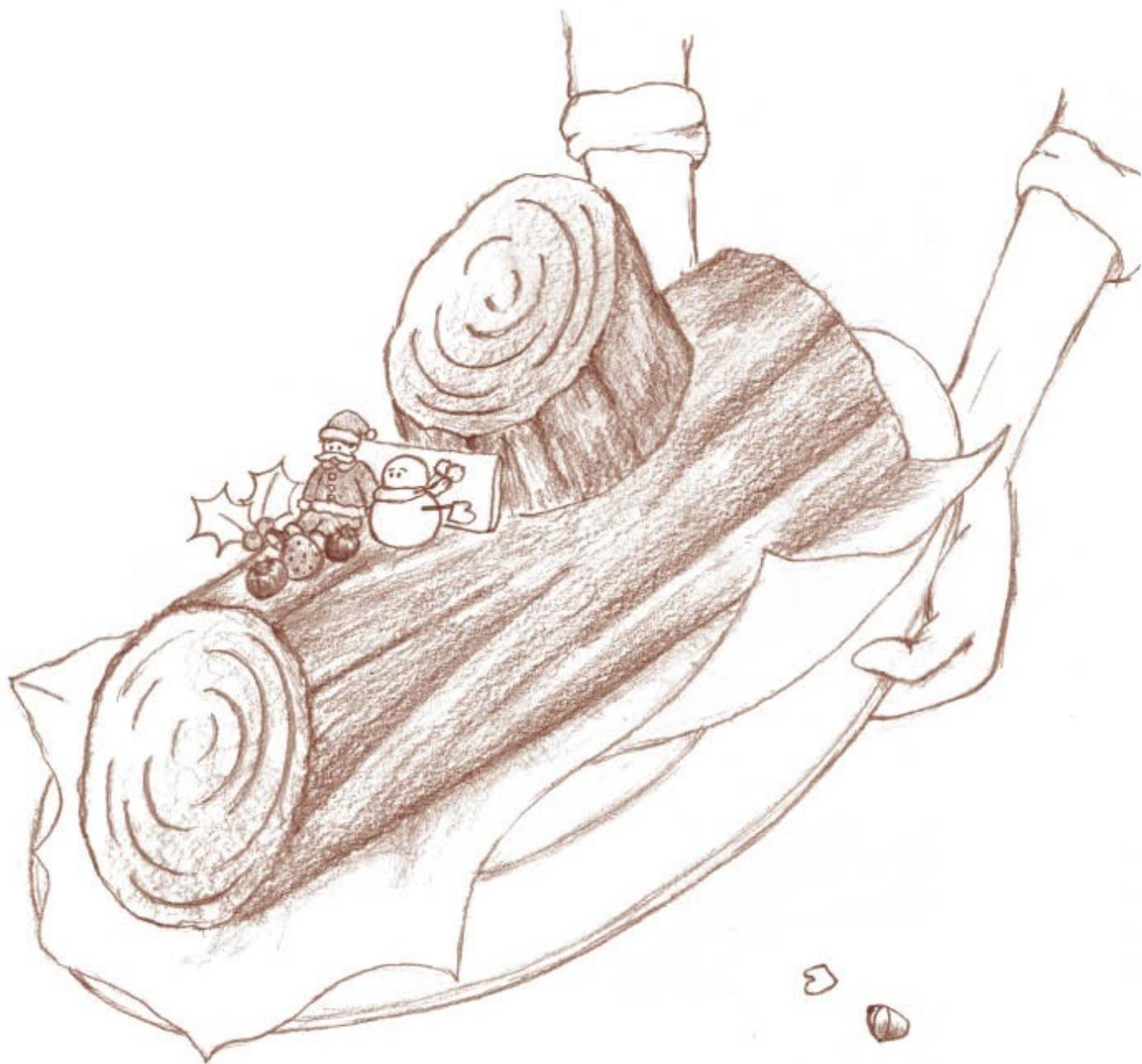
マフラーがないよ

---

いそいで!







Have  
a  
sweeeeeeet time!

まにあったね!

また来年

---



\*Bûche de Noël Recipe\*

2008年11月 第1刷発行

本書は 第e刷

by Miho Tsukada

at ALL WEATHER

©Miho Tsukada, 2008, printed in Japan

乱丁・落丁本は作り直します。