

Bûche de Noël



R e c i p e



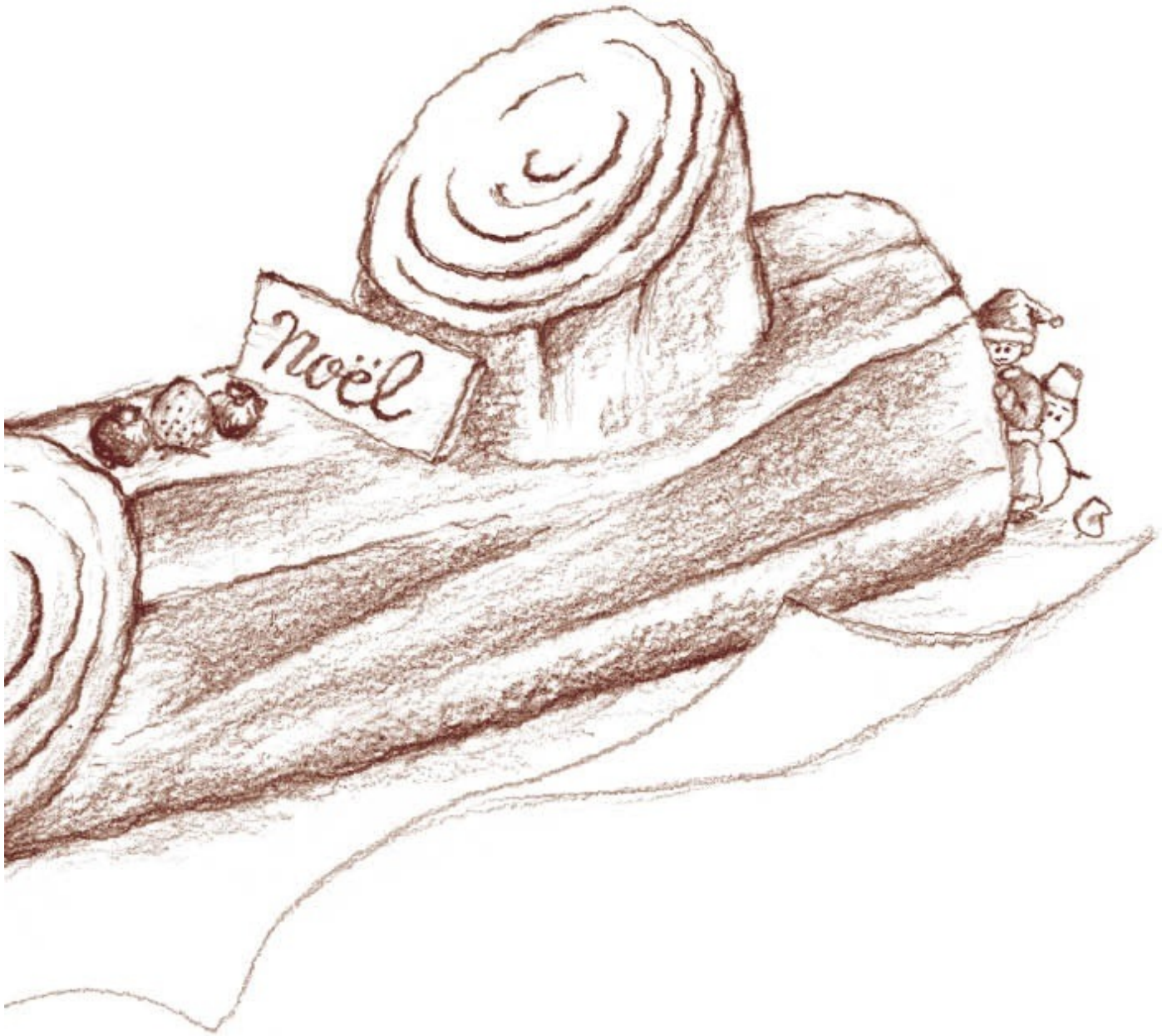
Our Christmas....

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。

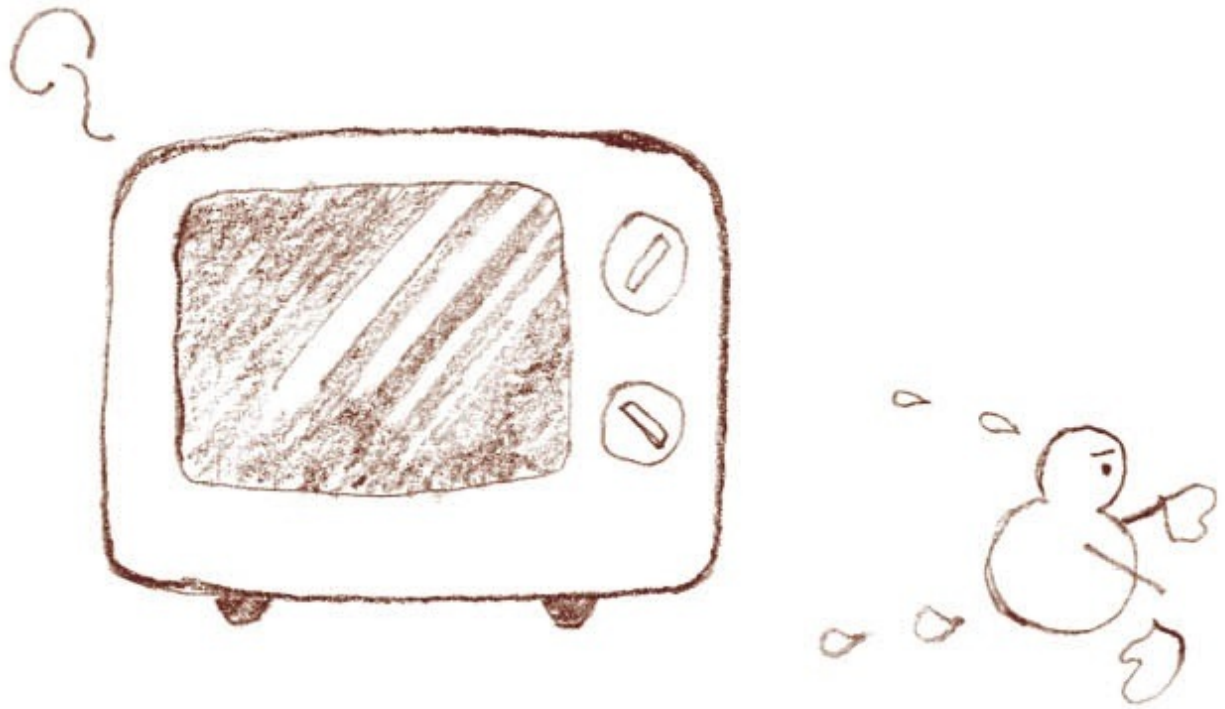
焼き型に敷き紙を敷く



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

MIXING MIXING MIXING MIXING MIXING MIXING MIXING MIXING MIXING MIXING



MIXING MIXING MIXING MIXING MIXING MIXING MIXING MIXING MIXING MIXING

薄力粉とココアパウダーを合わせてよく混ぜ、ふるい器で一度ふるい、もう一度ふるい器の中に

入れておきます。

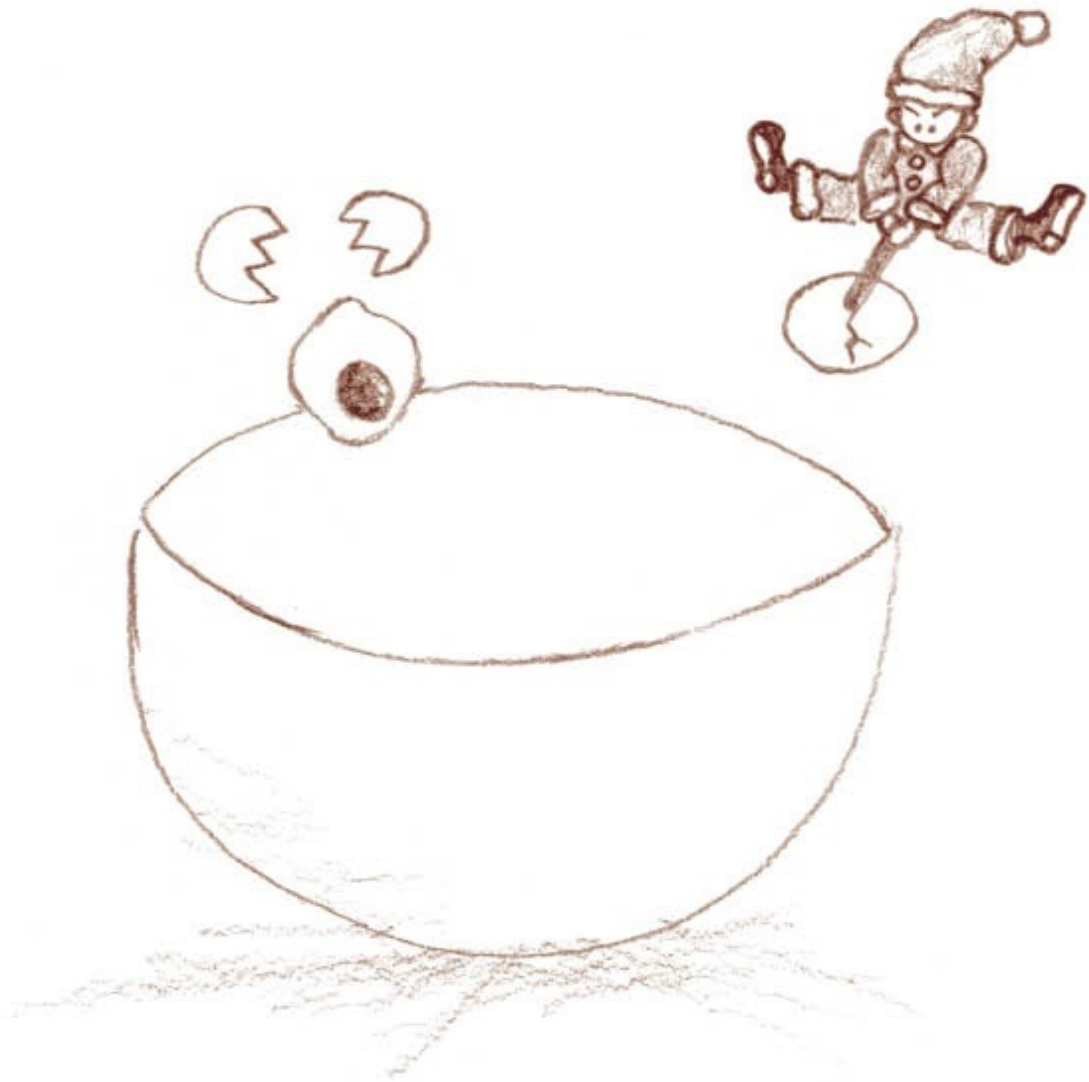
お湯を沸かす



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。

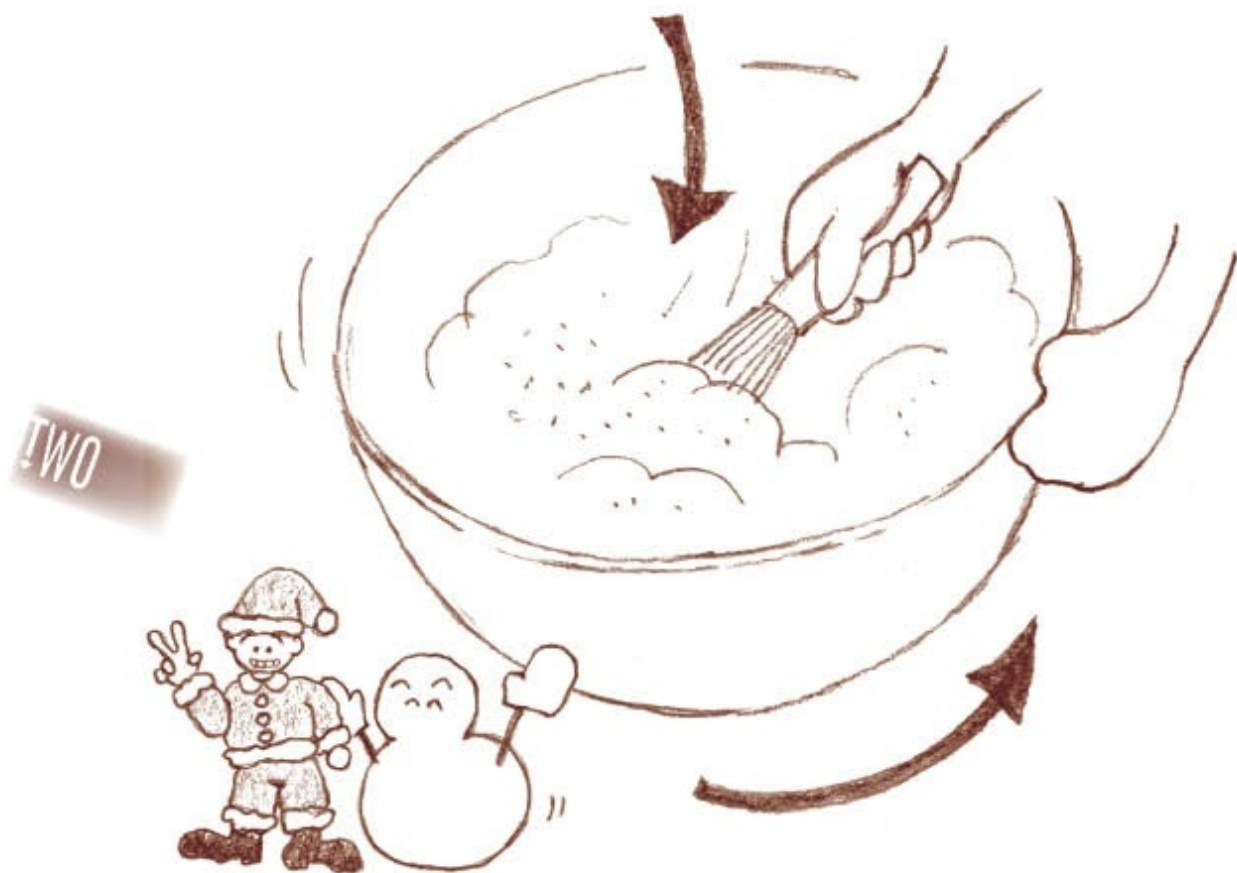
牛乳を加える



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。

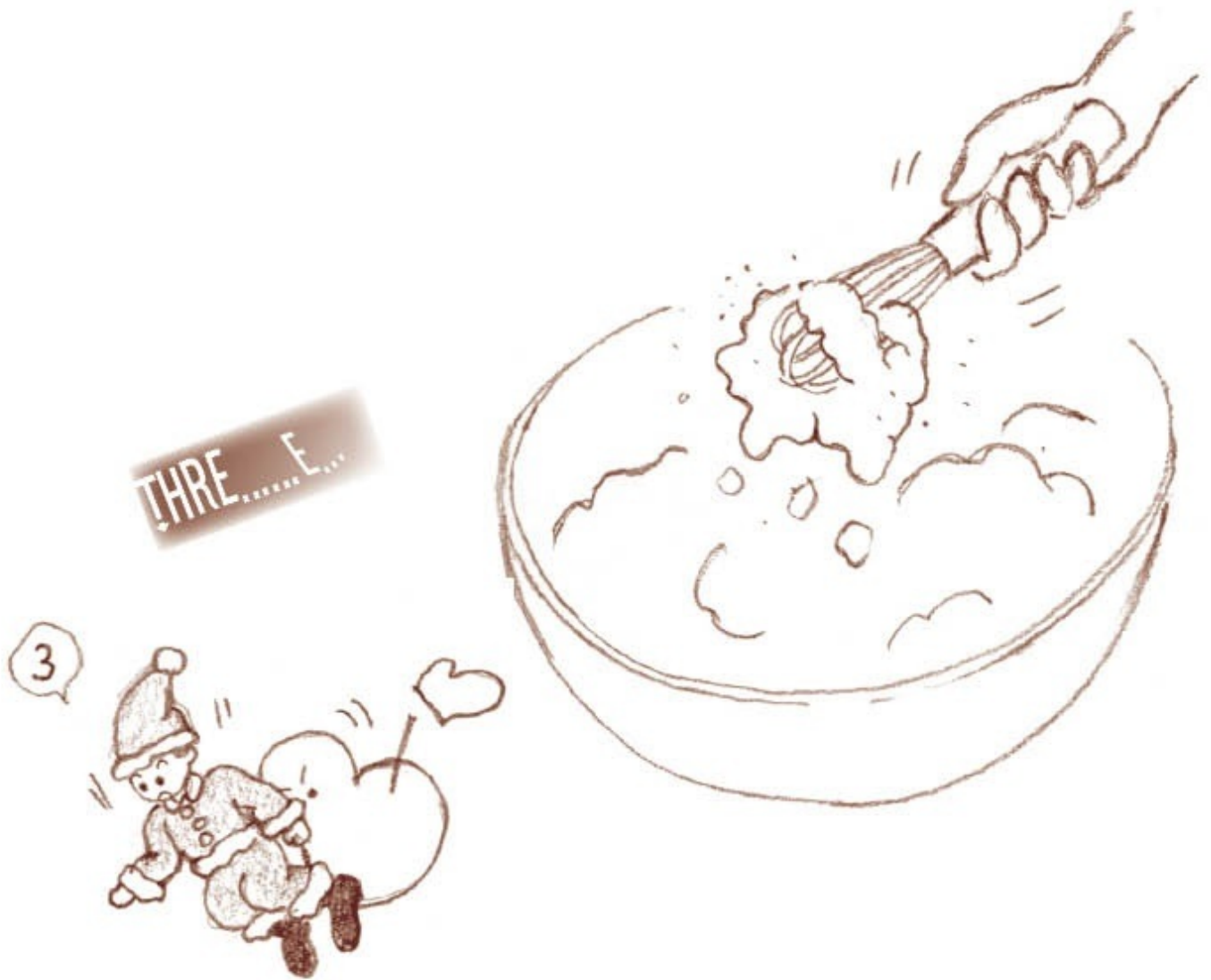
生地一指を入れてみて冷めていれば、牛乳を回し入れて、ハンドミキサーでさらに混ぜます。



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。

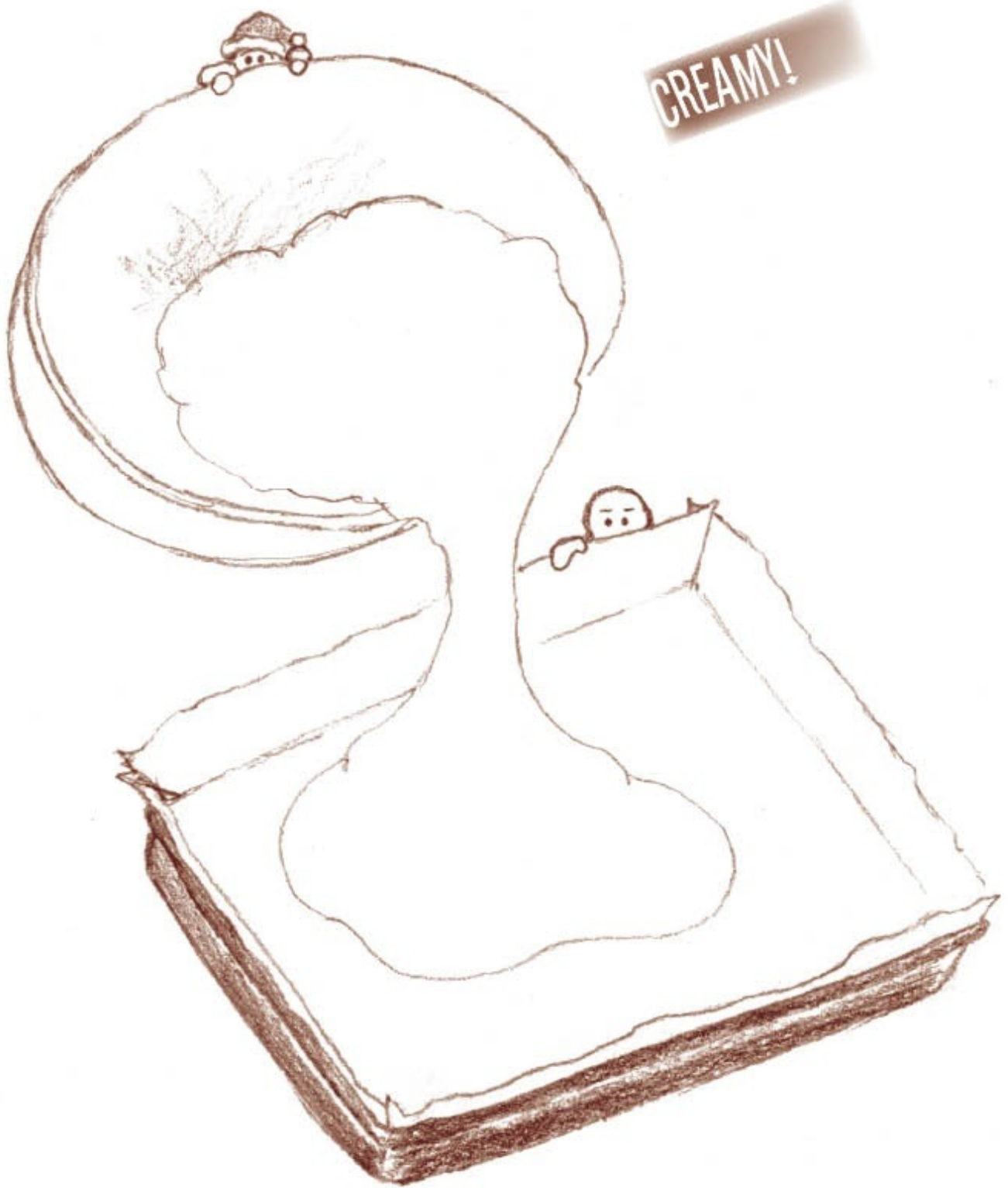
生地を均一にする



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

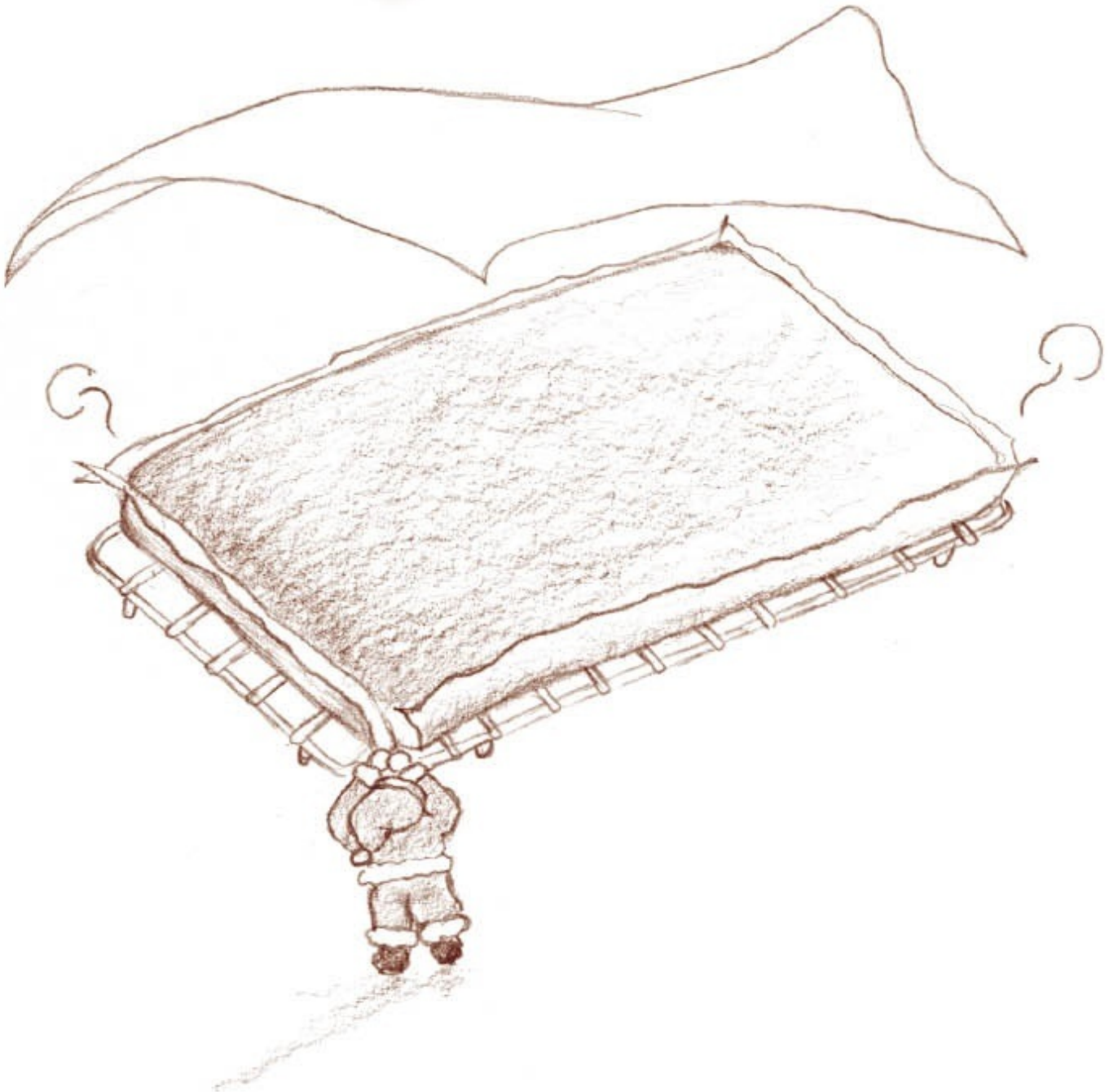


型に流して、190度で10分焼きます。

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

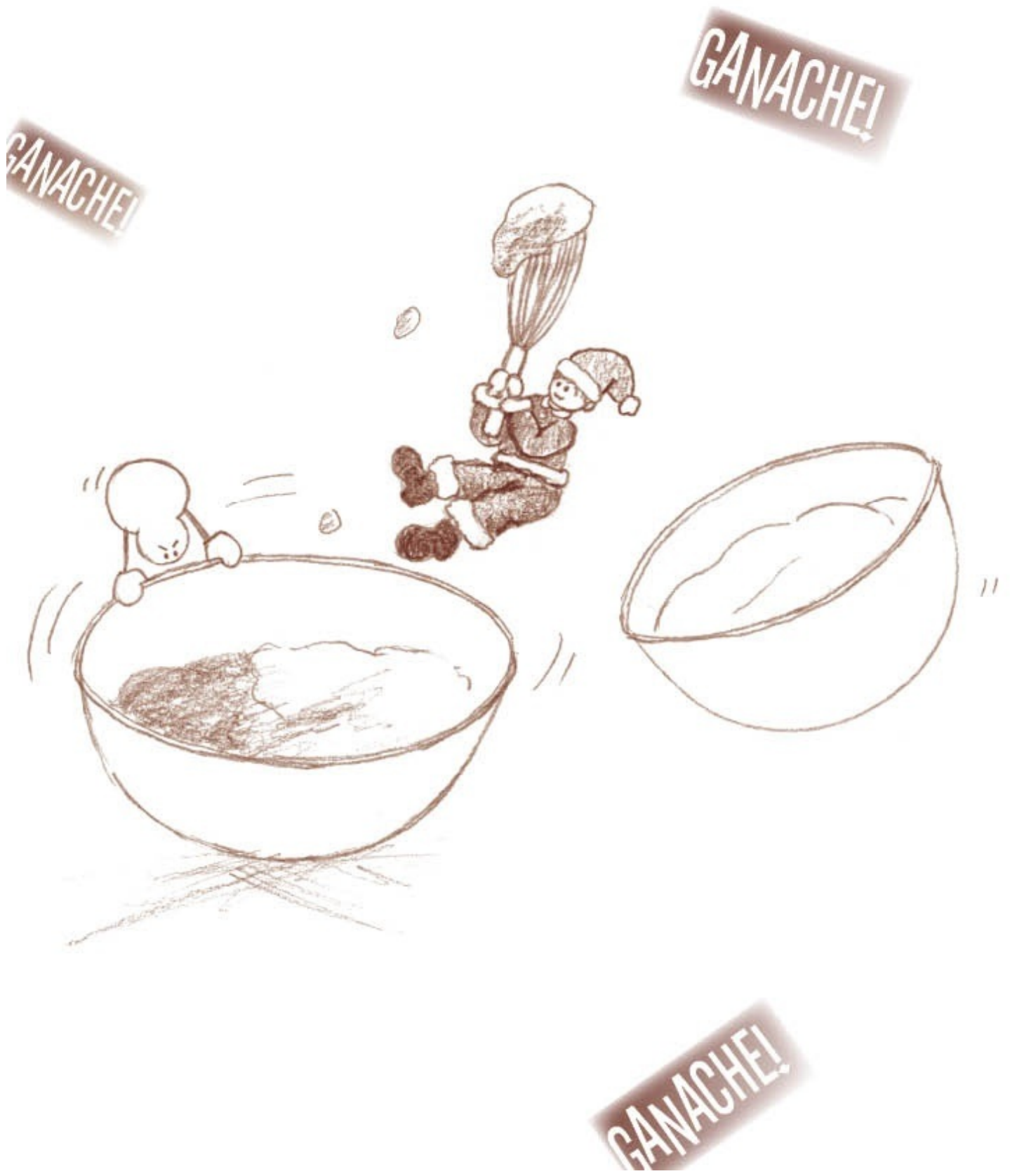


MIX CHOCOLATE WITH CREAM SLOWLY

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

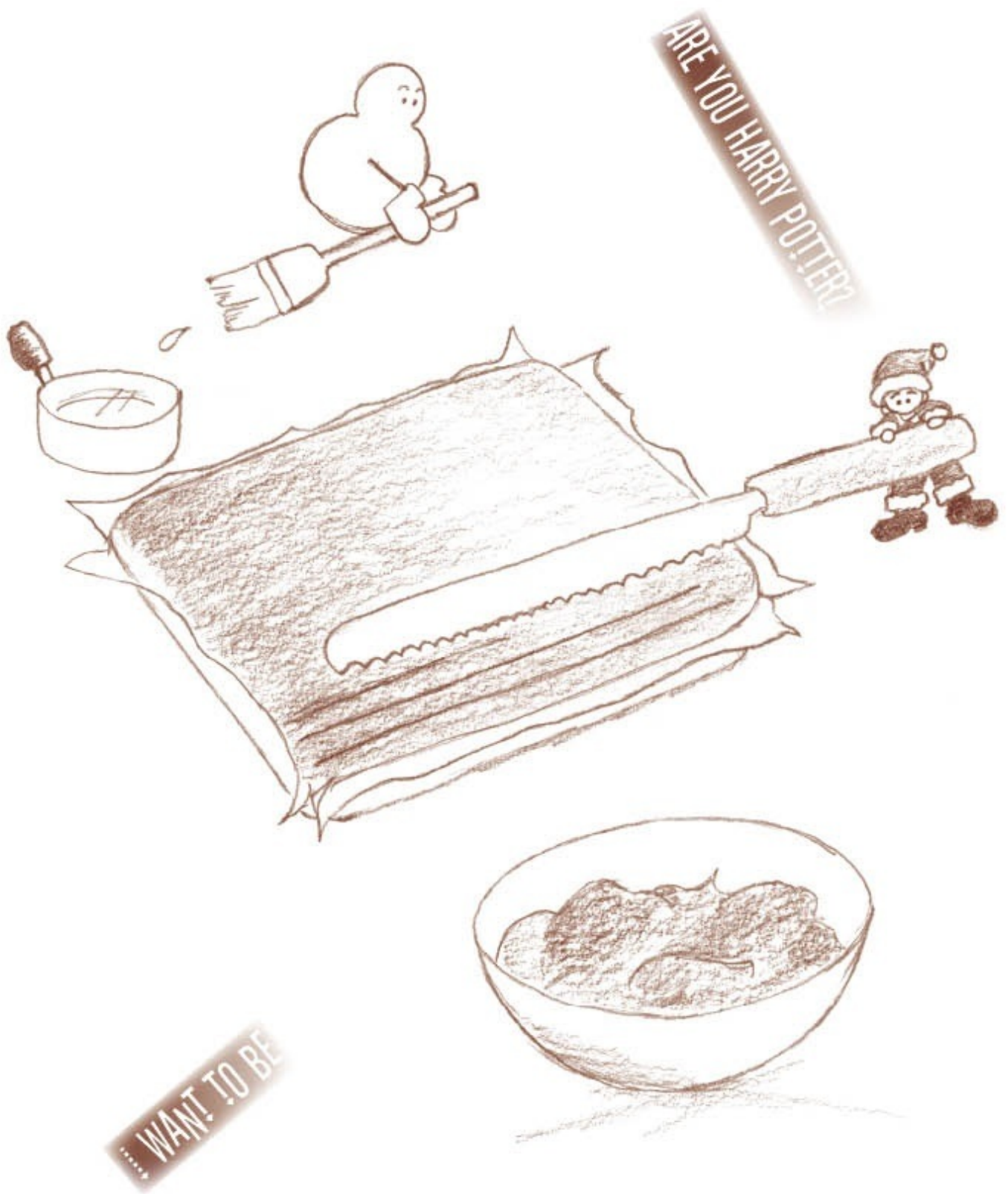


200ccの生クリームを少しとろみがつく程度に泡立てたら（泡立てすぎないこと）、3回に分けて

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。

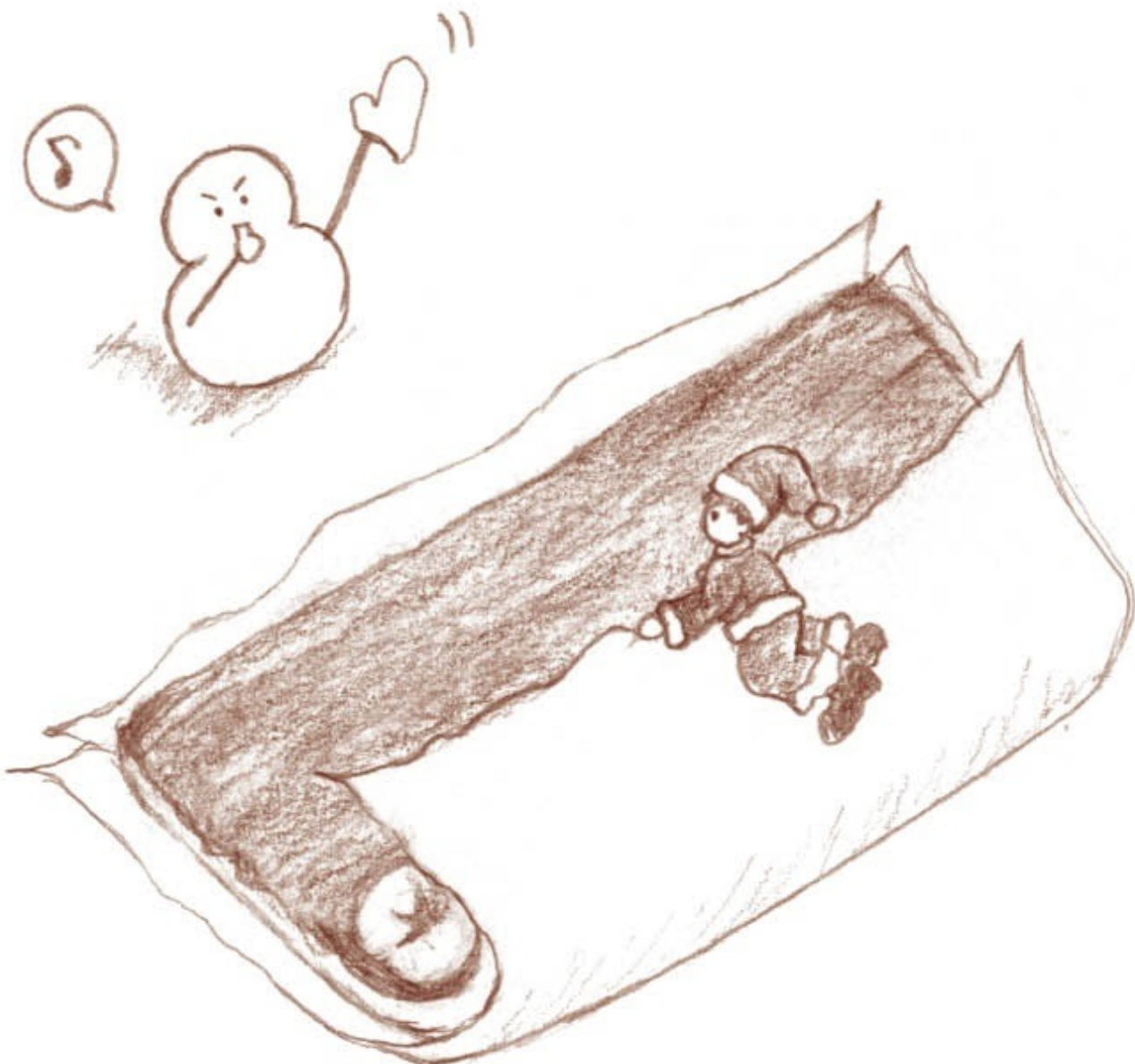
最後にゴムベラを使って、きれいに混ぜたかどうか、確認しましょう。



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。

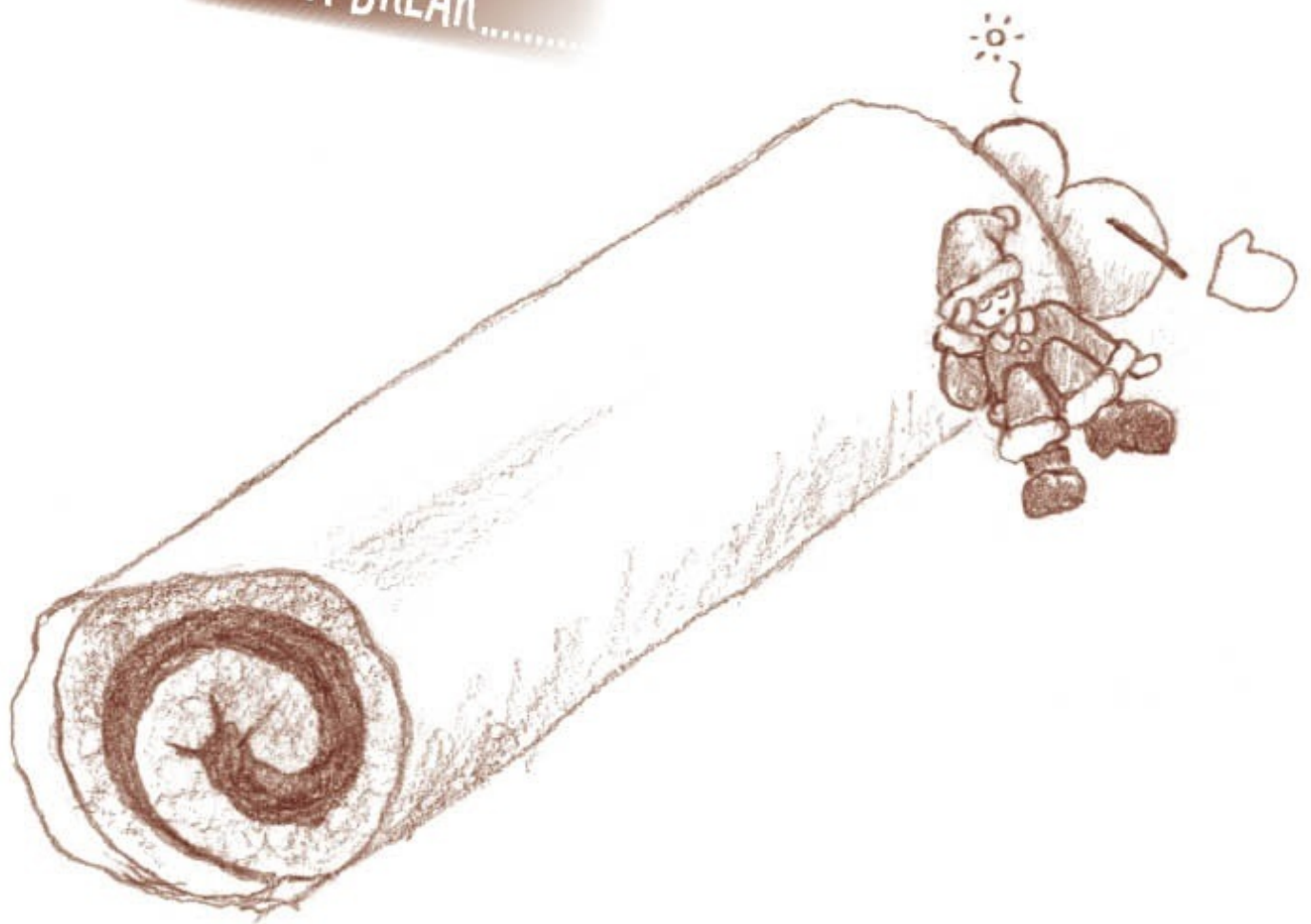
ALL RIGHT!...ALL RIGHT!...



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

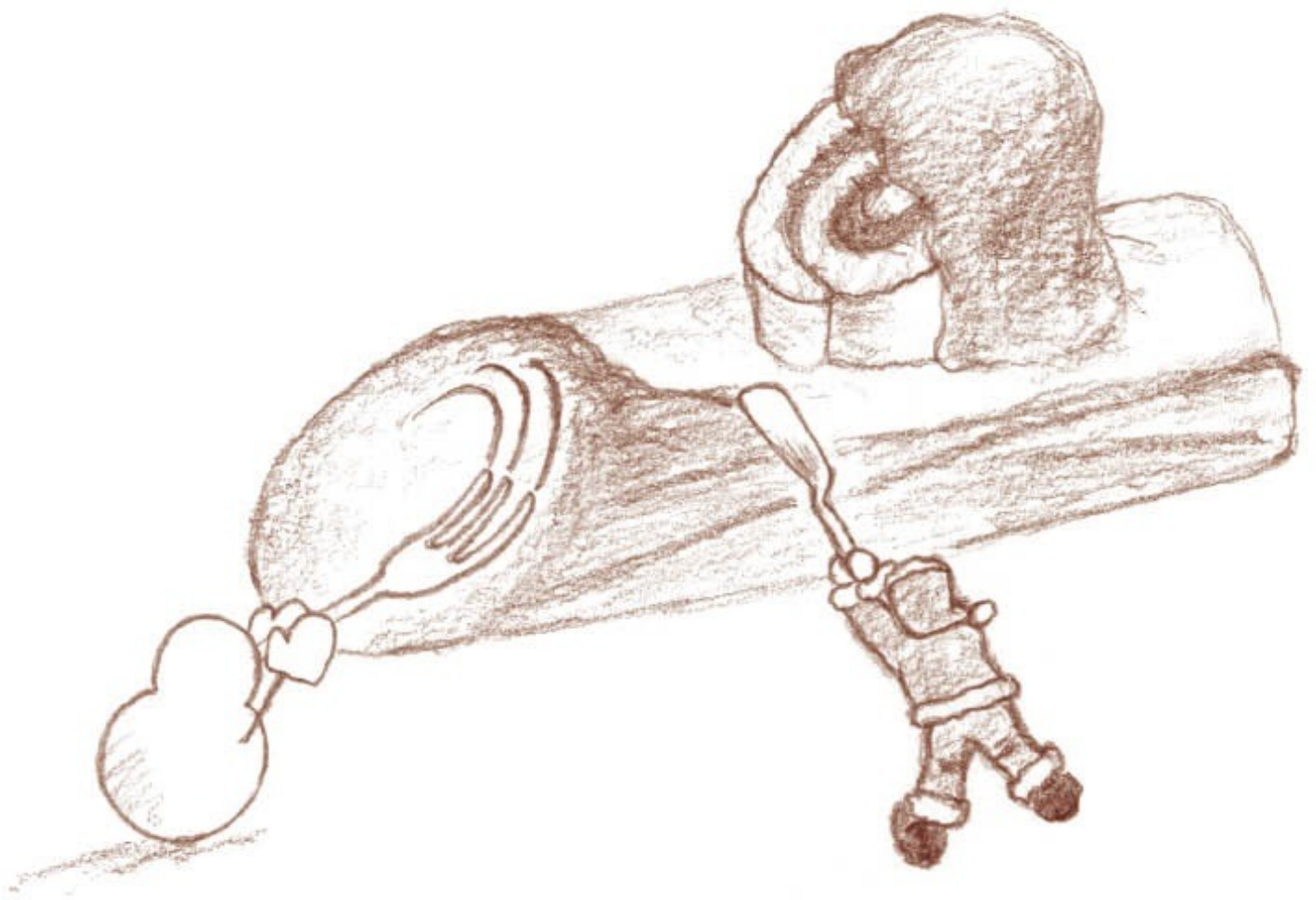


ケーキが冷えて、ガナッシュが締まったら、温めた包丁で片方の端を斜めに切り、ガナッシュを

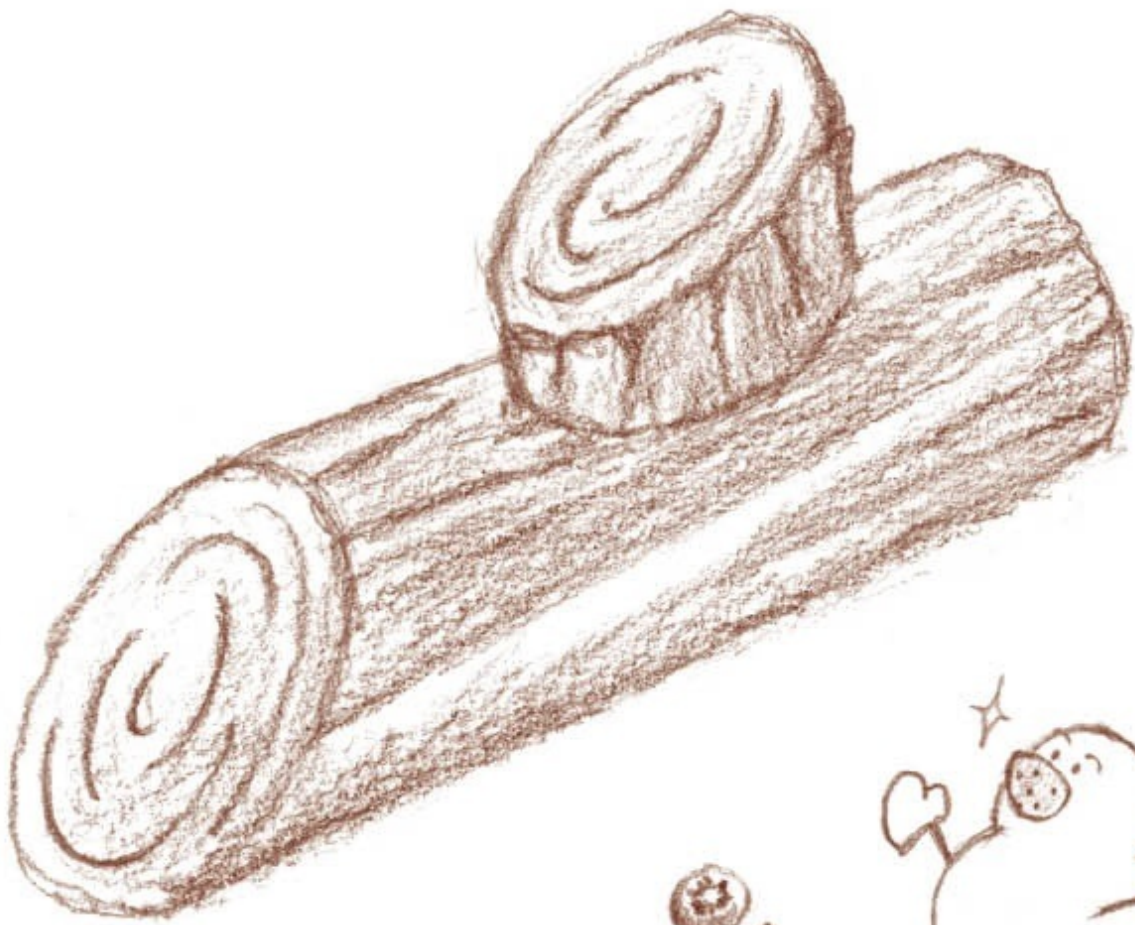
付けてケーキの上に乗せます。

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

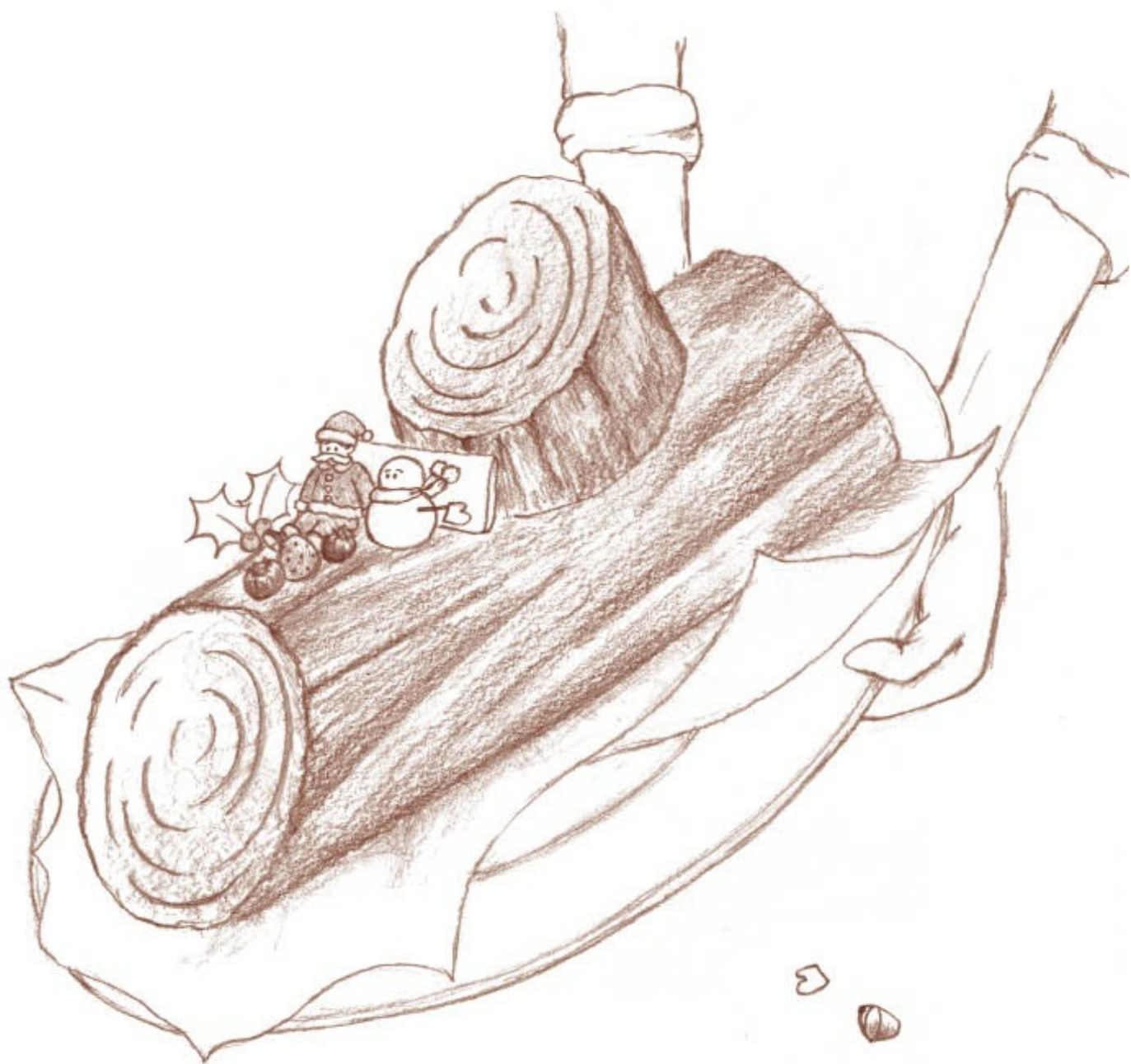
口ひげは？



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。