

12月 RECIPE

BÛCHE DE NOËL



★スポンジ生地★

材料
卵 120g (Lサイズ2個)
グラニュー糖 60g
薄力粉 51g
ココア 9g
はちみつ 5g
バター 20g
牛乳 20g

作り方

準備 はちみつ、バター、牛乳は合わせてボウルに入れ、湯煎で溶かしておく。
1.ボウルに卵とグラニュー糖を入れ、湯煎で温めながら泡立て器で混ぜる。
2.約40度(お風呂のお湯ぐらい)になったら湯煎から外し、ハンドミキサーの高速で混ぜる。
3.表面の凸凹がしっかり残るくらいまで泡立てたら低速して大きな泡を消す。
4.薄力粉、ココアを入れ、ゴムベラで粉が見えなくなるまで混ぜる。
5.溶かしておいたはちみつ、バター、牛乳のボウルに4の生地をお玉ひとすくい入れて混ぜる。
6.5を4にもどし、全体をムラなく混ぜる。
7.型に生地を流し入れて、均一な厚さにならし、190度のオーブンで10分焼く。
美味しそうな焼き色がつき、ふんわりと弾力があればOK。
8.焼き上がったらすぐに取り出し、ケーキクーラーの上で冷ましておく。

★クリーム★

材料
ホイップクリーム
生クリーム35% 75g
生クリーム47% 75g
グラニュー糖 12g

ココアクリーム
生クリーム35% 60g
生クリーム47% 60g
グラニュー糖 10g
ココア 12g

作り方

1.材料をすべて合わせ、ボウルに氷水を当てながらハンドミキサーで泡立てる。
2.表面につやが出て、すくい上げたときに角が立つようになったらOK。ラップをかけ冷蔵庫へ。
3.ココアクリームは材料を変えてホイップクリームとおなじように作り、ラップをかけ冷蔵庫へ。

★仕上げ★

材料
お好みのフルーツ 適量
ココア 適量

作り方

1.スポンジの工程8の生地が冷めたら、オープンシートを剥がして、その上におきパレットナイフで生地の焼き目の方にホイップクリームを塗り拡げる。
2.手前側にフルーツを横一列に並べ、奥に向かって一気に流すように巻く
3.形を丸く整え、巻く終わりを下にして冷蔵庫で冷やす。
4.片方の端を薄く切り落とし、綺麗な切り口を作るさらにもう片方の端を斜め5~6cm切り落として切り株を作り、本体の上のせる。
5.切り口をのぞく全体にココアクリームをぬり、フォークで木の皮のようなスジをつける。
6.茶こしでココアをふりかけ、好きなように飾りつけたら出来上がり♪