

レシピ

ブッシュ・ド・ノエル

オーブン調理



材料（1ロール）

【スポンジケーキ】

小麦粉	...	40g
ココア	...	10g
バター	...	適量
オープンシート	...	
アンズジャム	...	60g
ラム酒	...	大さじ1
卵	...	2個
砂糖	...	50g
サラダ油	...	大さじ1
牛乳	...	大さじ1

【ホイップクリーム】

生クリーム	...	200cc
粉砂糖	...	20g
ラム酒	...	大さじ1

下準備

- 1 小麦粉とココアは混ぜ合せ、2~3回ふるっておく。
- 2 ビタクラフトのフライパンの底にバターを塗り、オープンシートを敷いておく。
- 3 アンズジャムとラム酒を混ぜ合わせる。



作り方



- ① **ロールケーキを作る** 大きいボウルに卵白を入れ、角が立つくらいしっかりと泡立てながら、分量2/3の砂糖を2回に分けて加え、メレンゲを作る。

- ② 中ボウルに卵黄を入れ、残り1/3の砂糖を加えて混ぜる。トロットしてきたら、①のメレンゲに加えて混ぜ、①の粉をさっくりと混ぜ合わせ、サラダ油と牛乳を加えて混ぜる。



- ③ ②のフライパンに、②の生地を流し入れ、フタをして極弱火で20～25分焼く。
※表面がよく乾いたら焼き上がりの目安です。



- ④ 焼き上がったら、③のジャムを塗り、ロールしておく。



- ⑤ **ホイップクリームを作る** ボウルに生クリーム・粉砂糖を入れ、ふっくらクリーム状になるまで混ぜる。
最後にラム酒を合わせて加え、風味よいクリームに仕上げる。



- ⑥ **デコレーション** ロールケーキの端を切って、切り株に使う。
ホイップクリームをケーキ全体に塗る。



フォークで筋目を入れ、薪の形に整える。
残りのクリームは搾り出し、袋に入れてデコレーションをする。

好めで飾り付け♪

ワンポイントアドバイス

このブッシュ・ド・ノエルは、少し大人っぽくスポンジ生地だけココアを使い、生クリームは白いまま使い、雪でおおわれた切り株風に作りました。
ブッシュ・ド・ノエルの作り方は、伊達巻にも応用できます。
どちらもポイントは火加減。始めから“極弱火”です。

ピタクラフト料理講師 後藤麻里

