

ブッシュドノエル

■まず初めにやること

- ・薄力粉はザルでふるっておく
- ・24×24cmの型紙を作る
- ・Aを湯煎にかけてバターを溶かす
- ・オーブンを220℃に予熱しておく

材 料

24cm 1本分

■ジェノワーズ（スポンジ生地）を作ります

| | |
|--------|------|
| 全卵（L） | 2個 |
| グラニュー糖 | 65g |
| 薄力粉 | 55g |
| A [牛乳 | 20cc |
| バター | 14g |

■シロップ

| | |
|--------|------|
| B [水 | 大さじ2 |
| グラニュー糖 | 15g |
| ラム酒 | 小さじ1 |

作り方

所要時間20分

■スポンジ生地を作ります。

- ① ボウルに卵・グラニュー糖を合わせ、ハンドミキサーで軽く混ぜる。
湯煎にかけて人肌になるくらいまで温めたら湯煎からはずし、
生地で文字が書けるくらいの固さになるまでしっかり泡立てる。
- ② ①に薄力粉を加え、ゴムベラで切るように混ぜ、粉気がなくなれば
Aも加えて混ぜる。
*粉っぽさがなくなり、生地につやが出ればOK！
- ③ 天板に型紙を敷き、生地を流し入れて表面を平らにし、
天板の底を軽くたたいて粗い気泡を抜く。
- ④ 190℃のオーブンで12分位焼き、焼けたら天板から外して乾かない様に、
ふきん等をかけて冷ます。

■シロップを作ります

- ⑤ Bを耐熱容器に入れてレンジにかけ、沸騰させる。砂糖を混ぜて溶かし、
粗熱が取れたらラム酒を加え混ぜておく。



memo

マスカルポーネクリーム マロンクリーム

材 料

■マスカルポーネクリーム

| | | |
|---|---------|--------|
| C | マスカルポーネ | 50 g |
| | グラニュー糖 | 15 g |
| | 生クリーム | 50 cc |
| | キルシュ | 小さじ1/2 |

■マロンクリーム

| | | |
|---|---------|--------|
| D | マロンクリーム | 40 g |
| | 生クリーム | 120 cc |

作り方

所要時間 30分

■マスカルポーネクリームを作ります

- ① ボウルにCを合わせ、ミキサーでツノが立つまで泡立てる。

■マロンクリームを作ります

- ② ボウルにDを合わせ、泡立て器で7部立てに泡立てる。

*泡立てすぎると、クリームがぼそぼそになります。

■仕上げます

- ③ スポンジ生地に、ハケでシロップを染み込ませる。
マスカルポーネクリームを塗り広げ、手前からくるくる巻いていく。
*巻き終わりになる方の生地の間から2cmは、クリームを塗りません。
- ④ 巻き終わりを下にし置き、マロンクリームを全体に塗る。
- ⑤ 両端を少し切り落とし、片側を2cmほど斜めに切り落とし、切り株に見立てて上のにせる。
- ⑥ お好みのデコレーションをしましょう！

