

意外にかんたん！

今年のクリスマスケーキは手作りです！



ビュッシュ・ド・ノエル

＜材料＞ 約 18cm 長さ 1 本分

＜生地＞

たまご(L).....2コ
砂糖.....40g
薄力粉.....40g
ココアパウダー.....5g
牛乳.....大さじ1

＜ガナッシュクリーム＞

生クリーム.....120ml
チョコレート.....50g
お好みのリキュール.....小さじ1

＜デコレーション＞

お好みのフルーツ.....適量
クリスマス用飾り.....適宜

＜準備＞

- (1) たまごは室温に戻し、卵白は大きめのボウルに、卵黄は小さな容器に入れます。
- (2) 薄力粉、ココアパウダーはひとつの袋に合わせます。
- (3) ロールケーキ用の型(25cm×18cm)に紙を敷きます。



＜シート生地を作ります＞

- ① 卵白をハンドミキサーで角が立つまでしっかりと泡立てます。砂糖を2回に分けて加え、さらにしっかりと泡立てます。
- ② 卵黄を1コずつ加えて軽く混ぜ合わせ、牛乳も加えます。
- ③ 粉類を一度にふるい入れ、泡立て棒でサクッと混ぜ合わせます。
- ④ 型に流し、カードで表面を平らにならします。底を叩いて余分な空気を抜きます。
- ⑤ 180℃に温めたオーブンで10分焼きます。表面を触ったとき、弾力があればOK！
- ⑥ 焼き上がれば紙ごと取り出してひっくり返し、ていねいに紙をはがします。固く絞った布巾をかけて冷めます。

＜ガナッシュクリームを作ります＞

- ⑦ 鍋に生クリームを入れて、沸騰させます。
- ⑧ ボウルに粗く刻んだチョコレートを入れ、一度に⑦を加えます。しばらくおいて、余熱でチョコレートを溶かします。
- ⑨ お好みのリキュールを加え、氷水にあてながら泡立て、固さを調節します。





<仕上げます>

- ⑩ お好みのフルーツを 食べやすい大きさにカットします。
- ⑪ ⑥を横長において、巻き終わりになる部分を斜めに切り落とします。
⑨の半量を塗り広げ、⑩を並べます。
- ⑫ 手前の部分を紙ごと持ち上げ、指で押さえながら芯を作り、一気に中身を巻き込みます。
巻き終わりを下にして形をととのえ、冷蔵庫で30分ほど休ませます。
- ⑬ 左側から1/6の長さの部分を 斜めに切り取って、切り株にします。
切り株の下にクリームを塗って 右側上部に接着します。
- ⑭ 全体に⑨のクリームを塗り、フォークで筋をつけ、飾り付けます。



ビュッシュド・ノエルってなあに？

19世紀後半にパリで作られるようになったクリスマスケーキ『ビュッシュド・ノエル』。

「ノエル」はフランス語で「クリスマス」、「ビュッシュ」は「木・丸太」を表し、「クリスマスの薪」という名のとおり、薪の形をしたケーキの由来は…

樫の薪を暖炉で燃やすと無病息災になるという北欧の古い言い伝えからきたとされますが、その他にも キリストの誕生を祝い、夜どおし暖炉に薪をくべて 燃やし続けたという説や、クリスマスに燃やした薪の灰が厄除けになるから など…いろいろな説があります。

日本では生クリームやチョコクリームが主ですが、フランスのこの時期はピンクやブルー、色々な柄などの『ビュッシュド・ノエル』が、ケーキ屋さんのウィンドウに飾られます。



Merry Christmas☆
あなたにとって素敵な
一年になりますように！

