



ビュツシュ・ド・ノエル (bûche de Noël)



材料

- ロール生地…1枚 (20cm×25cmぐらい)
- A (● 卵黄…3個 ● 砂糖…15g)
- B (● 卵白…3個 ● 砂糖…45g)
- 食塩不使用バター…15g ● 片栗粉…30g
- 苺…12粒 ● 砂糖…10g
- C (● 生クリーム…100g ● 砂糖…20g)
- D (● 生クリーム…100g ● 砂糖…20g)
- E (● ココアパウダー…小さじ2 (8g) ● 湯…大さじ2 (30g))

※ 出来上がり1/8切分の栄養量です。

栄養量
 ・エネルギー…229kcal ・脂 質…15.5g ・カルシウム…30.6mg ・食物繊維…0.6g
 ・たんぱく質…3.1g ・炭水化物…19.9g ・ビタミンC…14.0mg ・食塩相当量…0.1g

〈ロール生地〉



① オープンを220℃に予熱します。クッキングシートで20cm×25cmぐらいの型を作って天板にのせます。

② ②の卵黄3個、砂糖15gを小さいボウルに入れ砂糖が溶けるまで泡立て器でよく混ぜます。片栗粉30gを粉ふるいで振ります。バター15gを小さいボウルに入れ、湯煎で溶かします。



③ ③の卵白を油の付いていないボウルに入れ(油が付いているとうまく泡立たなくなるので注意)、泡立て器で卵白のこしを切りながら泡立てます。全体が白くなって泡が小さくなってきたら、砂糖を半量(22.5g)加え、更に泡立てます。砂糖が溶けたら残りの砂糖(22.5g)を加え、やわらかい角が立つくらいまで泡立てます。泡立て過ぎないように注意します。



④ ③のボウルに②の卵黄を加え軽く2、3回混ぜます。泡をすこし(大さじ2杯分ぐらい)②のバターのボウルに入れバターとよく混ぜます。②の振った粉を③のボウルに入れ、泡立て器で大きく5回ぐらい混ぜます。泡立て器をゴムべらに変え、ボウルの底をこすって生地をひっくり返すようにしながら3回ぐらい混ぜます。泡を混ぜたバターを加え、更に5回ぐらい混ぜます。混ぜすぎると泡がつぶれてしまうので、粉が見えなくなって全体がほぼ均一になればよいです。

⑤ ④の生地を①の天板にのせたクッキングシートの型に流し、200℃で12分程度焼きます。表面が乾いてすこし色が付きはじめるくらいになればOKです。焼けたら涼しい所で粗熱をとります。



⑥ 苺12粒のへたをとり、大きかったら半分にして砂糖10gと和えます。

⑦ ⑦の生クリームと砂糖をボウルに入れ泡立て器で角が立つくらいまで泡立てます。⑥の苺を入れざっくり混ぜてひとかたまりにしておきます。



⑧ ロールケーキのシートをきれいな調理台の上でひっくり返し、クッキングシートをはがします。はがしたクッキングシートの上に焼いた生地を元通りにのせます。生地の上に⑦の苺入りクリームをのせ形を整えます。クッキングシートを巻きすのように使い太巻き寿司のように巻きます。

⑨ ⑨の生クリームと砂糖をボウルに入れ、泡立て器で角が立つくらいまで泡立てます。⑨のココアパウダーを湯大さじ2でよく溶かし粗熱を取ってから⑩のホイップクリームに入れ、チョコレートのホイップクリームにします。



⑩ ⑩のチョコレートクリームをゴムべらでロールケーキに塗ります。多少凹凸があったほうが太い薪(bûche de Noël)に見えます。チョコレートクリームにフォークで筋を付けます。端を3cmぐらい少し斜めに切って上にのせます。上からココアパウダー、粉糖を振りかけ苺、クリスマスのオーナメント等を飾ります。