



ようこそ お菓子の国へ

No.5 クリスマスケーキ

こんにちは、Yoshieです。

いよいよ今年もうわずか、12月になりました。12月といえばクリスマスですね。既にヨーロッパ各地でクリスマスマーケットが開催されています。今年は、本場のクリスマスを手作りケーキでお祝いしませんか。

日本のクリスマスケーキといえば、生クリームのケーキにサンタやトナカイが飾られたものが一般的ですね。私もクリスマスの時期には、毎年早朝から深夜までお店でケーキ作りに追われていました。働いていたお店では、クリスマスケーキを事前で作って冷凍しそれを販売する...といったことは一切せず、とにかく、当日作れるだけ作る!といった、ちょっとした勝負のような雰囲気でした。ある年、シェフと二人で約800台のケーキを塗り終え完売したときはクタクタでしたが達成感でいっぱいでした。この達成感がやみつきとなり、私にとってクリスマスは好きなシーズンです。

今回は<ブッシュ・ド・ノエル>でクリスマスの村を表現してみました。フランスではクリスマスといえばこのケーキなのですが、なぜ薪をモチーフにしたものなのか? <キリストの生誕を祝い、夜通し薪を燃やした>という説や、<北欧では樅の薪を暖炉にくべると無病息災で一年安泰だという神話による>という説など諸説色々あるようです。本来は薪に見立てたロールケーキの表面にバタークリームを塗り木目を表現しますが、コッテリとなり過ぎてしまうのでビスキュイ生地で雰囲気を出し、軽くて食べやすいケーキに仕上げました。

◎ブッシュ・ド・ノエル◎

★36cm×30cmの天板を使用

☆ビスキュイ・オ・ショコラ☆

<材料> (2本分)

卵白 110g

グラニュー糖 90g、卵黄 65g

薄力粉 70g、ココアパウダー 10g

粉糖 適量

<シロップ>

水 50g、グラニュー糖 25g

ブランデー お好みで

☆水とグラニュー糖を火にかけ煮溶かす。冷めればブランデーを加えて香りをつける。

☆クレーム・オ・ショコラ☆

<材料>

製菓用チョコレート 90g

生クリーム 45g、牛乳 20g

生クリーム 360g、ブランデー お好みで

<準備>

天板にバターを薄く塗りクッキングシートを敷く。

オーブンを210℃に予熱する。

薄力粉とココアは合わせてふるっておく。

絞り袋に直径10mm丸口金をセットする。

☆ビスキュイ・オ・ショコラ☆

<作り方>

①ボウルに卵白を入れてミキサーで泡立てる。グラニュー糖を2~3回に分けて加え、しっかりと角が立つまで更に泡立てる。

②溶きほぐした卵黄を<①>に加え、軽く混ぜ合わせる。

③合わせてふるっておいた薄力粉とココアをもう一度ふるいながら加える。

④ゴムベラで底からすくうように粉が見えなくなるまで混ぜ合わせる。

☆混ぜ過ぎると生地がだれてしまい上手くしぼれない。

⑤絞り袋の中に生地を入れ、天板上に斜めにしぼる。

☆この時、間隔をきっちり詰め過ぎずに少しすきまを開けてしぼる。

⑥茶漉しに粉糖を入れ、上からふりかける。

⑦オーブンの温度を190℃に変え、13~14分焼く。

☆ご家庭のオーブンによって多少変化します。

⑧焼きあがったらすぐに紙ごとケーキクーラーにのせて冷ます。

☆クレーム・オ・ショコラ☆

<作り方>

①刻んだチョコを湯煎にかける。

②牛乳、生クリーム(45g)を小鍋に入れ火にかけ沸騰させる。

③<①>のチョコレートの中に加え混ぜ合わせてガナッシュにする。

④生クリーム(360g)を5分立てにし、冷ましたガナッシュを加え更に立てる。

⑤ブランデーを加え、固めのクリームに仕上げます。

<仕上げ>

①冷めたビスキュイ・オ・ショコラに少し大きめの紙をかぶせてひっくり返し、クッキングシートをゆっくりはがす。

②シロップを全体にうつ。

③クレーム・オ・ショコラを全体に塗る。巻き終わりは少なめ、手前は多めにする。

☆この時、L字型パレットナイフがあると塗りやすい。

④手前からしっかりと押さえて巻いていく。

⑤巻き終わりを紙の上から規定などを当てて、下に敷いた紙を引っ張りながらしっかりと締める。

⑥そのまま紙で包み冷蔵庫でしばらく落ち着かせる。

⑦両端を切り落とし、真ん中で分け2本にする。

⑧2cmほど切り落とし、ロールケーキの上に

残りのクレーム・オ・ショコラで接着する。

⑨アイシングクッキーや、メレンゲきのこにフルーツなどをお好みで飾る。

☆メレンゲきのこ☆

<材料>

卵白 40g、グラニュー糖 55g

ココア 適量

<準備>

オーブンを120℃に予熱する。

直径10mmの丸口金をつけた絞り袋を用意する。

<作り方>

①卵白にグラニュー糖を少しずつ加え、固めのメレンゲを作る。

②天板に口金を当て、そのまま上向きに絞り出しきのこの軸をしぼる。

③かさの部分も同数、丸くしぼり出す。

④オーブンを100℃に設定し、100~120分中がしっかりと乾燥するまで焼く。

⑤傘の部分にココアをふりかける。

⑥アイシングや溶かしたチョコレートで軸と傘を接着する。

☆クッキー☆

<材料> (作りやすい量)

無塩バター 60g、粉糖 45g、全卵 20g

アーモンドプードル 15g、薄力粉 100g

<準備>

オーブンを170℃に予熱する。

薄力粉、アーモンドプードルをふるっておく。

<作り方>

①室温で柔らかくしたバターに粉糖を加えてすり混ぜる。

②溶きほぐした卵を少しずつ加え混ぜ合わせる。

③アーモンドプードル、薄力粉を加えゴムベラでさっくりと合わせ、ラップに包んで冷蔵庫で2時間以上休ませる。

④粉を打った台の上にとり、麺棒で伸ばし、好みの型で抜く。

⑤余分な粉を刷毛で払いオーブンに並べる。

⑥170℃で18分ほど、焼き色が付くまで焼く。

☆アイシング☆

<材料> (作りやすい量)

粉糖 100g、卵白 15g、レモン汁 少々

<作り方>

①卵白に粉糖を加え泡だて器でしっかりと混ぜる。

②レモン汁を少し加え更に混ぜる。

③水を加え絞りやすい固さに調整する。

④好みの色素を加え混ぜ合わせる。

⑤コルネに入れてクッキーの上にしぼり出す。

ぜひお試しください。

誕生日会、パーティーなどのデザート用ケーキを作ります。詳しくはメールでお問い合わせください。

パティシエYoshie : recettesy@yahoo.co.jp

JOYEUX NOEL !!

海外引越、国内引越、事務所移転も日通へ

ご帰国引越で不要になった家具をご後任、ご友人宅へ

“おゆずりライナー”で、ご配送いたします。

そのほか、ピアノの移動、お引越後のハウスクリーニング等

なんでもご相談ください!!



ベルギー日本通運

NIPPON EXPRESS BELGIUM

Bedrijvenzone Machelen Cargo B738 1830 Machelen, Belgium neb.removal@neur.com

TEL/ 02-751-7814/15 FAX/ 02-751-9246

海運貨物・航空貨物・ロジスティックスも日通へ

http://www.nittsu.eu/bel