

サワーチェリーのブッシュ・ド・ノエル

フランス語でノエルが「クリスマス」、ブッシュは「木、丸太」で「クリスマスの薪」を意味し、その名のとおり薪の形をしています。クリスマスが近づくと、ほとんどのケーキ屋さんに並べられるクリスマスを代表するケーキの一つです。貧しく、恋人へのクリスマスプレゼントが買えない青年が、せめてもと、薪のひと束を恋人に贈ったことから「薪」がモチーフになったともいわれています。IHクッキングヒーターのオープンを使えば、そんなロマンチックなケーキも簡単に作ることができます。サワーチェリーのほのかな香りと味わいに、スポンジケーキのまるやかさが程よくマッチした手作りケーキで、クリスマスの夜を素敵に、ロマンチックに味わってみませんか。

●エネルギー(1人分) 658kcal
●たんぱく質: 9.3g ●脂質: 37.9g
●炭水化物: 67.1g ●塩分: 0.3g



材料(4人分)

(生地)
小麦粉(薄力粉) 40g
ココア 25g
ベーキングパウダー 小さじ1/3
卵 3個
砂糖 40g
溶かしバター 30g
シロップ 適量
サワーチェリーのシロップ漬け 10粒

(クリームシャンティ)
生クリーム 1cup
粉砂糖 30g
キルシュワッサー 大さじ2
メレンゲで作ったキノコ 3個
ココア 適量
セルフィーユ 適量
チョコレート(削ったもの) 適量
チョコレートシロップ 適量

型紙(20cm×28cm) 1枚

(メレンゲキノコ)
卵白 1個分
粉砂糖 100g
レモン汁 小さじ1/2

調理手順

IH Cooking Heater Recipe

- 1 小麦粉とココア、ベーキングパウダーを振るいにかけておきます。
- 2 ボウルに卵を溶きほぐして砂糖を3回に分けて加え、しっかり泡立えます。



POINT!

卵生地をボウルに落とした時に、生地に模様が残る程度まで泡立てましょう。

- 3 2.に1.をふり入れてさっくり混ぜ合わせ、溶かしバターを手早く合わせて180℃のオーブンで10分焼きます。



POINT!

生地を練ってしまうと固くなりますので、粘りを出さないようにヘラで底の生地を持ち上げ、切るように混ぜていきましょう。

- 4 焼き上がったら、型紙を外して網に取り、シロップを塗って冷めます。
- 5 卵白と粉砂糖を混ぜ合わせてレモン汁を加え、しっかり泡立てて半円形に絞り出し、ココアをふりかけて150℃のオーブンで5分焼きます。
- 6 生クリームに粉砂糖を加えて泡立て、キルシュワッサーを加えてクリームシャンティを作ります。
- 7 4.に半量のクリームシャンティを塗ってサワークリームを並べて巻き込み、しばらくおきます。



POINT!

あまり力を入れずに巻き込み、形が安定するまでしばらくそのままにしてからデコレーションしましょう。

- 8 端を斜めに落として器に乗せ、クリームシャンティでデコレーションします。
- 9 上からココアをふりかけて、切り口にチョコレートシロップで年輪を描き、削ったチョコレート、セルフィーユ、5.のきのこを飾ります。

【調理時間40分(冷ます時間除く)】