




ブッシュ・ド・ノエル

(約 17cmのロール 2 本分)



★太字の商品は日仏商事取り扱い商品。

ビスキュイ・オ・カフェ 600×400 の天板 1 枚分

| | |
|-------|---|
| 230 g | 全卵 |
| 188 g | グラニュー糖 |
| 10 g |  トラブリ カフェ・エキス |
| 100 g | 薄力粉 |
| 25 g | 強力粉 |
| 2 g | ベーキングパウダー |
| 28 g | お湯 45℃ |

- ① ミキサーボールに全卵、グラニュー糖を入れて良く混ぜ、30℃まで温めたものを中高速のホイッパーで泡立てる。
- ② リボン状になったところで低速におとし、カフェ・エキスを加える。底からすくい上げるように混ぜ、合わせてふるった粉類を少しずつ加え気泡を潰さないように混ぜ合わせる。最後に 45℃に温めておいたお湯を混ぜ合わせ、紙を敷いた天板に流し、上火 210℃、
- ③ 下火 200℃のオーブンで約 6 分間焼成する。

クレーム・オ・プール・オ・カフェ

| | |
|-------|---|
| 125 g | グラニュー糖 |
| 42 g | 水 |
| 125 g | 卵白 |
| 333 g | バター |
| 8 g |  トラブリ カフェ・エキス |
| 80 g |  バリー エキストラバター |

- ① グラニュー糖と水を鍋に入れて 117℃まで煮詰めてシロップを作る。
- ② ミキサーボールに卵白を入れてホイッパーで軽く泡立て、①を少しずつ注ぎながら高速で泡立てていく。
- ③ 角が立つまで泡立てたら中速に下げ、温かいうちにバターの薄切りを加えて混ぜ、最後にトラブリ・カフェ・エキスと、溶かした 30℃のエキストラ・バターを混ぜ合わせる。

組み立て

- ① ビスキュイ・オ・カフェの 40cmの辺を手前にして、クレーム・オ・プール・オ・カフェ 250g を前面に薄く塗り伸ばし、手前から奥に向かって巻き込む。
- ② 冷蔵庫で冷やし固め、2 等分して端を切り揃え上部に乗せる切り株状のものもカットする。
- ③ クリームで切り株部分と本体部分を接着し、表面を丸太のイメージで覆い、クリスマスオーナメント、着色したバタークリームで仕上げる。