



Grill Time
7 min
(6~7分)

Grill Heat
上火-弱
下火-弱

ブッシュドノエル

クリスマスの主役、ブッシュドノエル。

難しそう…と思いがちですが、ほとんど混ぜる工程なので丁寧に作ってあげれば大丈夫。

聖なる夜にふさわしい素敵なケーキをつくって、家族を喜ばせましょう。

※ラ・クックグランでの調理はできません。

材料 (1台分)

◎スポンジ生地

卵…2個 ココア…6g
砂糖…40g 牛乳…大さじ1
薄力粉…45g バター…10g

◎チョコクリーム

生クリーム…200g いちご…5~7個
刻みチョコレート…50g 粉糖…適量
ラム酒…少々

作り方 [予熱あり]

〈スポンジ生地〉① ボウルに卵と砂糖を入れ、ハンドミキサーで生地がリボン状に落ちるまで泡立てる。(写真上)

② ①に薄力粉、ココアをふるいながら入れ、ゴムベラで混ぜる。

③ ②に牛乳と溶かしたバターを加え、底からすくい上げるようにさらに混ぜる。(写真上)

④ ラ・クックにオープンシートを敷き、30センチくらいの高い位置から生地を流す。(空気を抜くため)

⑤ グリルは5分ほど上・下とも弱火で予熱しておく。

⑥ ラ・クックのふたをして焼く。焼きあがったらそのまましばらく冷まし、落ち着かせる。

〈チョコクリーム〉⑦ 鍋に半量の生クリームと刻んだチョコレートを入れ、弱火にかけ、チョコレートが溶けたら火を止める。(写真上)

⑧ ボウルに残りの生クリームを入れ、ラム酒を加えて八分くらいに泡立て、さらに⑦を加えてよく混ぜる。(写真上)

〈飾りつけ〉⑨ ⑥のスポンジ生地が冷めたら、⑧のチョコクリームを塗り、角切りにしたいちごを並べて巻く。(写真上)

⑩ 外側に、残りのチョコクリームをへらで木の幹のように凸凹に塗る。

⑪ 端を斜めに切り落とし、上のにせてフォークなどですじをつけ、いちごや粉糖などで飾りつけをしたら完成。(写真上)

※安全のために オープンシートは本体より下の高さにカットし、外にはみ出ないように注意してください。