



手作りケーキでクリスマス

ブッシュドノエルを作ってみよう



ブッシュドノエル



ココアシフォンカップケーキ





ブッシュドノエル



<材料>1本分 (オーブンサイズ 29cm×25cm)

[生地] 卵…L3個、砂糖…80g、薄力粉…50g、ココアパウダ…10g、

[クリーム] 生クリーム…200ml、砂糖…大さじ1

イチゴ…6個、黄桃(缶詰)…二つ切り2個、パウダーシュガー…少々

<下準備>

1. 天板に薄紙をしいておく。オーブンは180℃で予熱しておく。
2. 湯煎用のお湯を沸かしておく。
3. 薄力粉とココアを一緒にして、3回ふるう。

<作り方>

1. ボウルに卵を入れ、溶きほぐす。50℃程度で湯煎し砂糖を加え、軽く混ぜる。
ハンドミキサーで低速で砂糖が溶けたら、最高速で泡立てる。



2. ハンドミキサーを持ち上げたとき、卵液が筋状にゆっくりと落ちて、くっきりと残るようになるまで泡立て続ける。



3. ふるって合わせておいた薄力粉とココアを少しずつ入れながら、ゴムベラで混ぜる。手早くゴムベラでしたから返すように混ぜ、すくい上げた生地がゆっくりと落ち、跡がすぐに消える状態が混ぜ終わり。



4. 天板の上に生地を流しいれ、予熱しておいた 180℃のオーブンで 10 分焼く。焼きあがったら型ごと落とす。天板から生地を薄紙ごと取出し、網にのせて冷ます。



5. ボウルに生クリームと砂糖を入れ、氷水をあてながらもったり角が立つくらい泡立てる。
6. 生地が完全に冷めたら、薄紙をゆっくりはがし、クリームを半量を塗る。
残りの半分は冷蔵庫に入れておく。
巻き終わりになる1辺の1cmを残して塗ってください。
7. 手前からクルクル巻いて巻き終わりを下にしてラップをして冷蔵庫で冷やす。(30分位)
8. フルーツをスライスし、冷蔵庫の生クリームをもう1度泡立てて絞り袋に入れ、7のケーキをデコレーションする。パウダーシュガーをふりかけて完成☆

ココアシフォンカップケーキ



<材料> 7個分 (6cm マフィンカップ)

卵…3個、砂糖…60g、薄力粉…70g、ココアパウダ…8g、ベーキングパウダー…小さじ1/2

水…大さじ4、サラダオイル…大さじ1、パウダーシュガー…少々

<下準備>

1. オーブンは170°Cで予熱しておく。
2. 冷蔵庫で冷やした卵を卵黄と卵白に分ける。
3. 薄力粉とココア、ベーキングパウダーを一緒にして、3回ふるう。

<作り方>

1. ボウルに卵白と砂糖の半量を入れ、ハンドミキサーで角が立つまで泡立てる。



注意 卵白に油が入ると固いメレンゲができないので、卵黄と卵白はきっちり分けましょう。

2. 別のボウルに卵黄と半量の砂糖を入れ低速で泡立てる。少し白っぽくなってきたら、水を入れ泡立てる。サラダオイルも入れ、さらに泡立てる。



3. 合わせておいた粉類を少しずつ入れながら、ゴムベラでなめらかに混ぜる。



4. メレンゲの1/3量を入れて、なめらかに混ぜる。



5. メレンゲのボウルに4を入れ、手早くゴムベラで切るようにさっくり混ぜる。



6. カップに生地を流しいれ、予熱しておいた170℃のオーブンで18~20分焼く。
焼きあがったら、網にのせて冷ます。冷めたら、パウダーシュガーで飾って完成。

