

ブッシュドノエル・ショコラ

【15cm / 2 台分】



材 料

●ジェノワーズ (天板ブラウン 1枚分)

全卵 3 コ
砂糖 60g
薄力粉 90g
ベーキングパウダー 2g
チョコレートクリーム 50g
牛乳 30g

●苺ゼリー

イチゴジャム 40g
レモン果汁 5g
ゼラチン 21 3g
水 21g

●ホイップクリーム

生クリーム (45%) 200g
生クリーム (35%) 50g
イチゴジャム 60g

●仕上げ

イチゴジャム 40g
苺 4 コ
苺 (飾り用) 4 コ
アラザン等
ひいらぎ 2 本
クリスマスプレート 2 枚

作り方

<ジェノワーズの作り方>

- 1) ほぐした全卵に砂糖を加え、しっかり泡立てる。
- 2) 1) にふるった粉類を加え合わせ、人肌に温めたチョコレートクリーム+牛乳を合わせる。
- 3) 天板に流して表面を平らにし、焼成する。
190℃ - 5分 180℃ - 3分~

<苺ゼリーの作り方>

- 1) イチゴジャムにレモン果汁、水で溶かしたゼラチン 21 を加え混ぜ、ボールのまま冷やし固める。

<ホイップクリームの作り方>

- 1) 生クリームにイチゴジャムを加え、氷水にあてて塗りやすい固さに泡立てる。

<仕上げ>

- 1) ジェノワーズにイチゴジャムを塗り、ホイップクリームを塗り、粗く刻んだ苺とフォークで砕いたゼリーを所々にちらして巻き、巻き終わりを下にして冷蔵庫で冷やす。
- 2) ホイップクリームをパレットナイフで表面全体に塗り、残りを絞り (丸口金 1cm)、苺、ひいらぎ等で飾り仕上げる。