


Bûche de Noël


2口ロールケーキの作り方

1 バタクリムの作り方


材料 バター 200g サトウ 150g 卵黄 3ヶ チョコレート 100g




バターをお鍋に入れて、丁度夏頃（やや柔らか）にします。この時、泡立てもついても、溶かす様子を付けて下さい。泡立てもついても、良くたて、白くなったら、砂糖を入れて又良くたてます。（無塩バターで作るとおいしいのですが、塩気のある普通のバターも一種の風味がでます。）すると、真白になって軽くなってきます。



卵の黄身を1個づつ、加えて更に白くなる迄、よくたてます。




別のボールに、チョコレートを削って入れ、やはり湯煎で溶かしておきます。チョコレートとチョコレートの味を利かす場合は、適度に多くします。




香料として、バニラを加えます。もし持合わせの洋酒があれば、蓋に一杯位入れるといい味ができます。

材料 タマゴ 0000 4ヶ サトウ 180g バニラ 粉 少々 130g




卵の黄身だけを、ボールに入れて、泡立て器でよくたてた上、砂糖を加えて、白くなる迄たてます。



卵の白身を別のボールに入れて、泡立て器を洗ってから、よくたてます。だめだったら、前になた黄身を合わせて、両方をよくかき混ぜます。バニラ少量を加えます。隣にかけた小麦粉を、しゃもじで軽く合わせます。



鉄板に紙をしき、種を一ぱいに平らに広げ、天火に入れ、中火で焼きます。



焼き上がったら、充分に冷まして下さい。

Noël の作り方

4デコレーション

3 ビスケットの作り方

材料 バター 25g 粉 40g サトウ 20g タマゴ 1ヶ バニラ 少々



バターをボールに入れて、よくねります。砂糖を入れて、再びよくねります。卵を1ヶ分入れて更によくねります。（バタクリムの卵黄の残りの、白身1ヶ分を使っても結構です。）



バニラを数滴落します。たわがまだかたい場合には、牛乳を茶さじ1、2杯位入れて下さい。



軽く篩にかけて小麦粉を合わせます。鉄板に、厚さ約5mm、ロールの周囲より1cm四方大きめに、のします。



空気が入ると、真中がふくらみますからナイフの先で、ボツボツと孔を沢山あけてから、天火に入れ中火で焼いて下さい。


材料 しぼり紙 口金 すだれ



前に冷ましてあるカステラの、紙をはがして、すだれ（のり巻に使う）の上にかたくしぼったふきん、又は紙（半紙など）をしき、カステラの焼き面を下にしてのせます。



バタクリムを、適当に塗って、丁度、のり巻きの要領で巻いて下さい。



口金を入れた筒紙（パルフィン紙）に、バタクリムを入れて、木肌のように、しぼりだします。木の節目の模様を所々に描くと、面白みが増します。



棒チョコレート（5、6本、割の様に飾りつけ、パウダーシュガーをかけます。）



小さなロールケーキは、上につけるひいらぎの葉や、赤い...