

Bûche de Noël

2口-ルケ-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（やや柔らかい）にします。この時、泡立てもつけど、溶かす様子を注意して、泡立なくなったら、砂糖を入れてよくかき混ぜます。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（一極の風味が）です。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、チョコレート削り入れ、やはり湯煎で溶かしておきます。チョコレートは、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、味がでます。






① 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。蓋にかけた小麦粉を、しゃもじで軽く合ませます。



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 デル-シ-ョ-!

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。

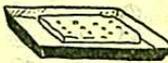
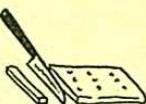
卵を1ヶ分入れて更によくねります。(バタクリ-ムの卵黄の残りの、白身1ヶ分を使っても結構です。)

バニラを数滴落します。たね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ませます。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して下さい。



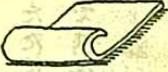



材料

しほり紙 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。

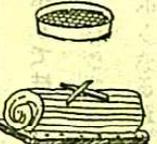
バタクリ-ムを、適当にすすって、丁度、のり巻きの要領で巻いて下さい。



口金を入れた筒紙（パルフィン紙）に、バタクリ-ムを入れて、木肌の様にしぼります。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、黄の様に飾りつけ、パウダーシュガーをかけます。



小さなロールは、ツェルシエの飾をとめて、赤い。

