



かんたんレシピで気軽に作ろう!

「 ~ クリスマスに作りたいお菓子! ~ 」

2000年12月放映分レシピ

ブッシュ・ド・ノエル

材 料(4人分)

(生地)
 卵白...2個分
 グラニュー糖...40g
 卵黄...2個分
 薄力粉...40g
 ココア...大1
 (シロップ)
 砂糖...50g
 水...1/2cc
 ラム酒...小2
 (ココアクリーム)
 生クリーム...2/3cc
 グラニュー糖...大2
 ココア...大2/3
 栗の甘露煮...40g
 木こりの切り株...少々
 (きのこの山)
 小枝...少々
 粉砂糖...少々
 ココア...少々

作 り 方

ボールに卵白を入れ、泡たて器で軽くほぐしてから、大きく混ぜて泡立てる。泡たて器を持ち上げ、とろりと落ちるくらいになったら、グラニュー糖を加え、さらに角がピンと立つくらいまで泡立てる。
 卵黄を加えて2~3回混ぜたら、薄力粉とココアを合わせてふるいにかけて加え、泡たて器からゴムべらに替えて、粉っぽさが無くなるまでさっくり混ぜる。
 天板にオープン用シートを敷いて、生地を流し、平面を平らに整える。オーブンで170・12分ほど焼く。
 小鍋にシロップ用の砂糖と水を入れて泡立て、冷めたところで、あればラム酒を加える。ボールにココアクリーム用の生クリームとグラニュー糖、ココアを入れ、底を氷水にあてながら、泡だてる。栗は荒く刻む。
 焼いた生地を横長におき、刷毛で の2/3の量のシロップを塗る。
 のココアクリームの1/2を広げて塗り、刻んだ栗を全体に散らす。シートごと持ち上げて、端からクルクルと巻き、上から軽く押さえて形を整える。全体がなじむまで、シートでくるんだ上からラップをして、冷蔵庫で30分ほど休ませる。
 ケーキが落ち着いたら、シロップを全体に塗る。
 残りのココアクリームを塗って、表面にフォークなどで木の幹の見立てた筋を付ける。
 チョコレートお菓子やミントの葉をまわりに散らし、粉砂糖とココアを全体にふって完成!

はちみつジンジャーケーキ

材 料(4人分)

(生地)
 無塩マーガリン...110g
 三温糖...55g
 グラニュー糖...40g
 卵(Lサイズ)...2玉
 薄力粉...180g
 はちみつ...大2
 ショウガのすりおろし...1かけ
 ウイスキー...大1
 シナモン...小1
 ベーキングパウダー...小1
 ナツメグ...少々
 塩...少々
 マーガリン...少々
 アーモンド...少々
 ひいらぎの葉...少々
 粉砂糖...少々

作 り 方

無塩マーガリンは室温に置いて柔らかくし、ボールに入れて、泡だて器でクリーム状になるまでよく練る。三温糖とグラニュー糖を一度に加え、全体が滑らかになるまで、さらによく混ぜる。
 卵2個を合わせて溶きほぐし、ボールに少しずつ加えて、その都度よく混ぜる。一度に加えると、分離してしまうので注意!
 ウイスキー、ハチミツ、ショウガのすり下ろしを加えて混ぜる。
 ベーキングパウダー、シナモン、ナツメグ、塩を加えてふるいにかけて、に2~3回に分けて加え、その都度粉っぽさがなくなるまで、ゴムべらでさっくり混ぜる。
 型にバターを薄く塗り、薄力粉を軽くふるう。生地を型の7分目まで入れ、台の上に3~4回落として中の空気を抜き、ゴムべらで表面をならす。
 蒸し器で20分くらい蒸す。竹串をさして何もついてこなければ、出来上がり。
 あら熱がとれたら、型からはずし、アーモンド・粉砂糖・ひいらぎの葉で飾って完成!

マロンのツリーケーキ

材 料(10人分)

スポンジ台...1枚
 グラニュー糖...大1
 水...30cc
 ラム酒...少々
 栗の甘露煮...200g
 無塩バター...75g
 ラム酒...大1
 (飾り用)
 オレンジピール...1枚
 アラザン...少々
 粉砂糖...少々
 ひいらぎの葉...少々

作 り 方

バターは室温において柔らかくしておく。オレンジピールは、厚さ3mmくらいにスライスし、小さな星形で15~20枚抜いておく。
 小鍋にシロップの材料を入れて中火にかけ、混ぜながらグラニュー糖をとがして火を止め、冷ます。
 刷毛にシロップを含ませ、スポンジの上面にたっぷり塗る。
 栗はボールにあけてフォークで潰し、裏ごし器にかける。バターと一緒にホイップし、ラム酒を加えて滑らかに混ぜる。
 しぼり出し袋に直径7~8mmの星形の口金をつけて、のマロンクリームを入れて、スポンジにらせんを描くように丸く山形にしぼり出す。
 星形のオレンジピールとアラザンを飾り、ヒイラギの葉を飾り、粉砂糖を茶こしに入れて振ると完成!

