

神戸スウィーツ・コンソーシアム

Kobe Sweets Consortium

In神戸

2011年

チャレンジド・プログラム Vol.4

第6回 テキスト

実技：チョコレートのブッシュ・ド・ノエル

講師：永井 紀之

チョコレートのブッシュ・ド・ノエル

とりてんぱん まいぶん
(8取天板 1枚分)

はいごう
＜配合＞

●スポンジ生地 きじ

| | |
|---|------|
| <small>たまご</small> 卵 | 155g |
| <small>さとう みついせいとう</small> 砂糖(三井製糖 ホワイトファインシュガー) | 65g |
| トレハ | 15g |
| トリモリン | 15g |
| <small>こむぎこ にっしんせいふん</small> 小麦粉(日清製粉 エクリチュール) | 50g |
| <small>だいとう</small> カカオパウダー(大東カカオ) | 15g |
| <small>ゆきじるし</small> バター(雪印メグミルク) | 15g |
| <small>あぶら</small> サラダ油 | 25g |

●チョコレートムース

| | |
|---|------------------------|
| <small>らんおう</small> 卵黄 | <small>こ</small> 2個 |
| <small>さとう みついせいとう</small> 砂糖(三井製糖 ホワイトファインシュガー) | 50g |
| <small>みず</small> 水 | 30g |
| <small>だいとう</small> チョコレート66%(大東カカオ スペリオールヴェルジェ) | 85g |
| <small>なま</small> <small>ゆきじるし</small> 生クリーム40%(雪印メグミルク) | 250g |

●サブ^{きじ}レ生地

| | |
|--|------|
| <small>こむぎこ</small> 小麦粉(日清製粉 エクリチュール) | 250g |
| <small>ゆきじるし</small> バター(雪印メグミルク) | 200g |
| アーモンドパウダー | 100g |
| <small>しょうえいしょくひんこうぎょう</small> (正栄食品工業 アーモンドプードルプルミエ) | |
| <small>ふんとう みついせいとう ふんとう</small> 粉糖(三井製糖 粉糖) | 120g |
| <small>ぎゅうにゅう ゆきじるし</small> 牛乳(雪印メグミルク) | 20g |
| <small>らんおう</small> 卵黄 | 1個 |
| <small>しお</small> 塩 | 1g |

●アイシング

| | |
|---|--------------|
| <small>らんぱく</small> 卵白 | てきりょう 適量 |
| <small>ふんとう みついせいとう ふんとう</small> 粉糖(三井製糖 粉糖) | てきりょう 適量 |
| <small>しる</small> レモン汁 | しょうしょう 少々 |
| <small>いろこ</small> 色粉 | てきりょう 適量 |

つくかた ＜作り方＞

●スポンジ生地

- ① 溶き卵に砂糖、トレハ、トレモリンを入れ、湯煎でひと肌に温めてから泡立てる。
- ② 小麦粉とカカオパウダーをふるって①に加え、混ぜる。
- ③ ②に溶かしバターとサラダ油を加え均一になるまで混ぜ合わせる。
- ④ 天板に生地を流して平らに伸ばし、190度のオーブンで焼く。

●チョコレートムース

- ① 水と砂糖を沸かす。
- ② 卵黄に①を加え卵黄に火が入るまで湯煎に掛ける。
- ③ ②に火が入ったら、白っぽくなるまで泡立てる。
- ④ ③に溶けたチョコレートを加え、良く混ぜてから泡立てた生クリームを加え混ぜる。

●サブレ生地

- ① 冷蔵庫で冷やしておいたバターに粉糖、アーモンドパウダー、塩を加えてよくすり混ぜる。
- ② ①に溶き卵を2～3回に分けて加え、混ぜる。
- ③ ②に振るった小麦粉を一度に加え、生地が一つにまとまるまで混ぜる。
- ④ 生地がまとまったらラップで包み、一晩冷蔵庫で寝かせる。
- ⑤ 寝かせた生地をめん棒で3～4ミリに伸ばす。
- ⑥ 伸ばした生地を型で抜き、卵をぬって180度のオーブンで焼く。

●アイシング

- ① 卵白らんぱくに
- ② 粉糖ふんとうを加え、よく混ぜま合わせる。
- ③ ①にレモン汁しるを加える。
- ④ 色粉いろこを水みずに溶かし、②に加えて色いろをつける。
- ⑤ 焼き上がったサブレやあの上に絞り出しうえなどで飾りしぼつける。

●組み立て

- ① 生地きじにチョコレートムースぬひろを塗り広げ、端はしから巻まいていく。
- ② 冷蔵庫れいぞうこで良く冷やし固かためる。
- ③ スポンジ生地きじの周りまわにもチョコレートムースぬを塗り、木目もくめをつける。
- ④ アイシングで飾かざったサブレや、クリスマスうえのオーナメントなどを上うえにのせて
仕上げるしあ。

ざいりょうきょうさんきぎょう じゆんぶどう けいしやうりやく
材料協賛企業(順不同 敬称略)

- ・ しょうえいしよくひんこうぎょうかぶしがいしや
正栄食品工業株式会社
- ・ だいとう かぶしがいしや
大東カカオ株式会社
- ・ かぶしがいしやにっとうしやうかい
株式会社日東商会
- ・ みつせいとうかぶしがいしや
三井製糖株式会社
- ・ ゆきじるし かぶしがいしや
雪印メグミルク株式会社
- ・ にっしんせいふんかぶしがいしや
日清製粉株式会社

～メモ～