

ビッシュ・ドゥ・ノエル・ボム
Bûche de Noël pomme



高崎シェフ特製のビッシュ・ドゥ・ノエルです。

* 記載しております分量は直径18cm x 2台分です。

A.ビスキュイ (60cm×40cmの天板 4枚分)

a) 全卵	: 200g
卵黄	: 100g
グラニュー糖	: 190g
b) 薄力粉	: 100g
コーンスターチ	: 20g
シナモン	: 10g
c) 卵白	: 120g
グラニュー糖	: 30g

- 1.a)の材料を一緒にボールに入れ、泡立てる。
- 2.b)を合わせてふるい、1に加えて混ぜる。
- 3.c)でメレンゲを作り、2に加えて混ぜる。
- 4.180°Cのオーブンで12分焼成する。

B. クレーム (直径18cm 2台分)

a) 牛乳	: 200g
卵黄	: 40g
グラニュー糖	: 32g
カスタードパウダー	: 18g
バター	: 10g
ミルクチョコレート	: 100g
キャラメル	: 50g
生クリーム(泡立てたもの)	: 300g

- 1.a)でカスタードクリームを作る。
- 2.1.にミルクチョコレートとキャラメルを加え、溶かしこむように混ぜる。
- 3.冷やした2に、泡立てた生クリームを合わせる。

C. ポム・キャラメルソテー

a) りんご(紅玉)	: 1ケ
バター	: 適量
グラニュー糖	: 適量

1. りんごを皮付きのままマッチ棒の様に細長く切り、バターとグラニュー糖でソテーする。

組み立て

- 1.ビスキュイを半分に切る(30cmX20cm)
- 2.1/2量のクリームを表面に塗り、ポムソテーを並べ、ロール状に巻く。
- 3.1/2にカットし(約18cm)にカットし、表面をクリームと柊やサンタで飾る。

