

<作り方>

★デコレーション「ブッシュドノエル」★

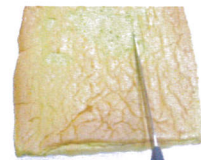
⑩ ボールに生クリームとグラニュー糖を入れ、八分立てにする。



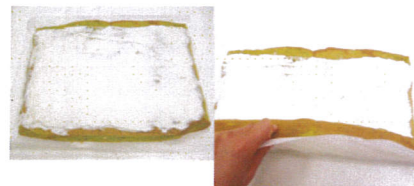
⑪ いちごは飾り用を残して、縦に4等分に切る。



⑫ ⑨の生地の敷き紙をはがし、焼き色がついている面を上にして置き、手前から7~8センチまで5~6本浅く切り込みを入れる。一辺、巻き終わり部分を斜めにそぎ落とす。



⑬ 向こう3センチ分を残し、生地全体にクリームの半量を塗り広げて⑧のいちごを並べる。手前からしっかりめに巻き、後半はフワッと巻き込む。巻き終わりを下にして、紙かラップに包んで冷蔵庫で約30分休ませる。



⑭ ケーキの箱のサイズに合わせて、両端を切る。その時、片方は薄く、片方は好みの厚さに斜め切りし、ロールの上に乗せる。



⑮ 表面に残りのクリームをぬって、フォークを使って木目模様を描く。



⑯ 最後に残りのいちごと好みのオーナメントを飾る。



デコレーション  
楽しんでね♪

『ブッシュ・ド・ノエル』はフランスの伝統菓子です。ブッシュは“薪”、ノエルは“クリスマス”を意味しています。もともとは、北欧の太陽神話に基づく「樅の薪を暖炉で燃やすと1年間無病息災で暮らせる」という『ユールログ』という冬至のおまつりの風習と、キリスト誕生のお祝いに12日間大きな丸太を暖炉で燃やし続けたという二つの風習を融合させたものなのだとか。ユールログの灰には、幸運をもたらす力があるといわれています。その薪に見立てたケーキ『ブッシュ・ド・ノエル』を食卓に並べて家族でかこめば、きっと幸運が訪れますよ。

茶んと

