

## ブッシュドノエル

合計加熱調理時間 約 12分

[1人分：683kcal/食塩相当量：0.3g]

クリスマスの定番！！



## 材料（15人分）

卵	8個
グラニュー糖	220g
小麦粉（3回ふるう）	210g
バター（溶かす）	90g
生クリーム	大さじ2
コーヒーリキュール	適量
ガムシロップ	適量
バニラ風味のバタークリーム	800g
コーヒー風味のバタークリーム	800g

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

## 分量

15人分  
(ケーキ2台分)

## 設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	ホットエアー	-	12分	160℃

## 下ごしらえ

- ・溶かしバターに生クリームを入れる。

## 作り方

1. ミキシングボールに卵を入れてミキサーにかけ、途中4回に分けてグラニュー糖を入れ、リボン状になるまで混ぜる。
2. 1に小麦粉を4回に分けて気泡をつぶさないようにさっくりとゴムベラで混ぜ合わせ、バター、生クリームを加えて混ぜる。
3. 20mmのホテルパン3枚にオープンシートを敷き、2の生地を流し込み、表面を整えて【設定1】で予熱後、加熱する。
4. 加熱完了後、3のホテルパンを取り出し、粗熱を取る。
5. ボールにコーヒーリキュール、ガムシロップを1：5の割合で入れて混ぜ、4のケーキ生地の土台部分と枝部分の表面にハケで塗る。
6. 5にバニラ風味のバタークリームを全体に塗って巻き込み成形し、プラストチラーで冷やす。
7. コーヒー風味のバタークリームを絞り袋に入れ、6のロール生地の表面を飾る。



## 調理ポイント

- ◆絞り袋を使用せずに直接塗り、フォークなどを使って筋をつけてもよい。
- ◆作り方5で生地に熱が残っているとクリームが溶けるので、冷ました生地に塗ること。