

ブッシュ・ド・ノエル

デザート

材料

スポンジ

卵	4個
砂糖	110g
薄力粉	75g
水	20cc
サラダ油	20cc

ホイップ

生クリーム	300cc
砂糖	25g
ココア	大さじ2
いちご	10個
チョコペン	適量



作り方

1. オーブンを200°Cに予熱しておく。
いちごをスライスする。
2. ボウルに卵を割り入れ、砂糖を加えてハンドミキサーでしっかり泡立てる。
振った薄力粉を2~3回に分け加えてゴムべらで混ぜ、
水、サラダ油を加えて混ぜる。
3. オーブンシートを敷いた天板に流し入れ、180°Cのオーブンで15~18分焼く。
4. ボウルに生クリーム、砂糖、ココアを入れてあわ立て、ホイップクリームを作る。
5. スポンジ生地を焼き色のついたほう上にしてラップの上に置き
1/4のホイップクリームを薄く塗っていちごを並べて
さらに1/4のホイップクリームを上を薄く重ねて塗ってラップで巻く。
6. 端を斜めに切り本体の上に乗せ、表面にホイップクリームを塗る。
フォークで薪のイメージで線をいれたり、チョコペンでつたを描いたり
飾りつけをする。

所要時間
主な調理器具

1時間半
オーブン