

Treha De Quatre Saisons "Hiver"

トレハの四季「冬」



# Bûche de Noël

ビュッシュ・ド・ノエル

シート1枚分



試作協力 ガトー・ド・ボワ オーナーシェフ 林 雅彦

クレーム・オ・ブールにトレハを入れると甘味を抑えて、すっきりとしたクリームに仕上がります。また、乾燥を防ぎ、冷蔵臭がつきにくくなります。

## ビスキュイ・ショコラ

A	全卵	300g
	グラニュー糖	153g
	トレハ	17g
B	薄力粉	110g
	カカオ・ブールドル	20g

## 作り方

- ① 合わせたAを36°Cに温めてしっかりと立てる。  
※立て終わった時に30°C程度の熱を残す。
- ② ふるったBを①に加えて合わせる。
- ③ 天板に伸ばし、上火200°C、下火180°Cのオープンで6分間焼成したのち、ダンパーをあけて7分間焼成する。

## クレーム・オ・ブール/クレーム・オ・ブール・キャフェ

A	全卵	200g
	グラニュー糖	176g
	トレハ	44g
B	有塩バター	150g
	無塩バター	150g
	ショートニング	100g
ラム酒	適量	
トラブリ(コーヒーリキュール)	適量	5g

## 作り方

- ① Aを合わせ、55°Cまで熱をつけてから攪拌し、立てる。
- ② ①が冷めたら、合わせたB、ラム酒を加える。
- ③ 出来上がり約800gの半量にトラブリを加え、クレーム・オ・ブール・キャフェを作る。

## ポンシュ

シロップ	100g
水	50g
ラム酒	30g

## 組み立て・仕上げ

- ① ビスキュイにポンシュを80gうち、クレーム・オ・ブールを250gのばす。
- ② ロールに巻き、冷やし固める。
- ③ 好みの大きさにカットし、周囲をクレーム・オ・ブールで下塗りする。
- ④ ビュッシュ・ド・ノエル用の口金でクレーム・オ・ブール・キャフェを絞り、フォークで模様をつける。
- ⑤ 側面に飾り用ショコラを貼り、クリスマスオーナメントを飾る。

■「トレハ」「TREHA」「トレハの四季」は日本における林原の登録商標です。



NAGASE Group

株式会社 林原

東京支店 TEL.03-6661-7203  
大阪支店 TEL.06-6537-9003  
札幌営業所 TEL.011-271-2372  
仙台営業所 TEL.022-266-3939

新潟営業所 TEL.025-246-6090  
名古屋営業所 TEL.052-963-5656  
岡山営業所 TEL.086-274-7301  
福岡営業所 TEL.092-473-8693

L'プラザ岡山ラボ TEL.086-274-7310  
L'プラザ東京ラボ TEL.03-6661-7206  
本社 TEL.086-224-4312

2006.18.03 ©2