

ブッシュ・ド・ノエル・ミレニウム

材料(21×8×5.5cmのトイ型2個分)

ココアのパータ・デコール

バター	15g
粉糖	15g
卵白	15g(1/2個分)
ココアパウダー	5g
薄力粉	10g

アーモンド・ビスキュイ

TPT	80g
卵黄	40g(2個分)
卵白	60g(2個分)
グラニュー糖	7g
薄力粉	20g
溶かしバター	15g

フィユタージュ(パイ)生地

無塩バター	30g
薄力粉	150g
強力粉	100g
塩	2g
冷水	120ml
無塩バター(折り込み用)	200g

イタリアンメレンゲ

卵白	30g(1個分)
グラニュー糖	30g
水	10ml

紅茶入りミルクチョコレートムース

紅茶のパータ・ボンブ

紅茶の抽出液	30g
紅茶	6g
熱湯	60ml
グラニュー糖	10g
卵黄	20g(1個分)
ミルクチョコレート	75g
ゼラチン	3g
生クリーム	150g
イタリアンメレンゲ	1/2

チョコレートムース

パータボンブ

シロップ	15g
グラニュー糖	13g
水	10g
卵黄	20g(1個分)
スイートチョコレート	75g
生クリーム	150g
イタリアンメレンゲ	1/2

作り方

A ココアのパータ・デコールをつくる。

- 1 バターを室温に戻す。
- 2 薄力粉とココアパウダーを合わせてふるっておく。
- 3 バターを泡立て器で柔らかくし、粉糖を加えてさらに混ぜる。
- 4 ほぐした卵白を2~3回に分けて入れ、その都度良く混ぜる。
- 5 2を加えてよく混ぜる。

B アーモンド・ビスキュイを作る。

- 1 TPT、薄力粉はふるっておく。
- 2 バターは湯煎にかけて溶かしておく。
- 3 TPTに卵黄を加えて混ぜる。
- 4 分量の卵白とグラニュー糖でメレンゲを作る。
- 5 メレンゲの1/3を3に加え、なじませる。

- 6 残りのメレンゲ、薄力粉を数回に分けて加え、泡をつぶさないように混ぜる。

- 7 溶かしバターを加え混ぜ合わせる。

C 木目模様のビスキュイ・デコールを焼く。

- 1 シルパット(なければ、テフロン加工のシート)にココアのパータ・デコールを薄くならし、ボアセットを使って木目模様を描く。
- 2 アーモンド・ビスキュイを全体に均一にならし、木目側に焼き色がつきすぎないように、170度で5~10分程度焼く。

D フィユタージュ(パイ)生地を作る。

- 1 薄力粉、強力粉、塩をあわせてふるっておく。
- 2 室温に戻した無塩バターを加え、指先でつぶしながらそばろ状にする。
- 3 冷水を加え、ゴムベラで切り混ぜひとまとめに

- する。
- 4 ビニール袋にいれ、冷蔵庫で1時間以上休ませる。
 - 5 折り込み用のバターを15×15cm程度に伸ばす。
 - 6 4を20×20程度に伸ばして5を包み込む。
 - 7 上下にめん棒で伸ばして、3つ折りにする。
 - 8 90度回転して、同様にめん棒で伸ばして3つ折りにする。
 - 9 冷蔵庫で1時間程度休ませる。
 - 10 7、8を2～3回程度繰り返す。
 - 11 2～3mm程度に伸ばし、2/3程度をオープンの天板に入れて、上に天板を載せるなどして浮きすぎないように、200度で25分焼く。
 - 12 残りは木の葉型で抜いて、同様に焼く。焼き上がってから、粉糖をふりオープンの温度を250度程度に上げ表面をカラメリゼする。
- E トイ型に木目模様のビスキュイをカットして敷く。
- F イタリアンメレンゲを作る。
- 1 小さめのなべにグラニュー糖、水を入れて火にかけて、沸騰させる。
 - 2 卵白を液状の部分なくなる程度まで泡立て、1を加え、さらに泡立てる。
- G 紅茶入りミルクチョコレートムースを作る。
- 1 板ゼラチンは氷水でふやかしておく。
 - 2 ミルクチョコレートは湯煎で溶かしておく。
 - 3 紅茶のパータ・ポンプを作る。
 - (1) 分量で紅茶の抽出液を作る。
 - (2) ボールに卵黄を溶きほぐし、(1)にグラニュー糖を溶かしたものを加える。
 - (3) 湯煎にかけて、とろみがつくまでハンドミキサーでかき混ぜる。
 - 4 ふやかしたゼラチンを溶かし込む。
 - 5 溶かしたミルクチョコレートに4をあわせる。
 - 6 生クリームを7分立てにする。
 - 7 6に5を加えゴムベラで手早く混ぜる。
 - 8 さらにイタリアンメレンゲを加え、混ぜ合わせる。
 - 9 Eに半分程度流し込み、カットしたフィユタージュをのせる。
- H チョコレートムースを作る。
- 1 板ゼラチンは氷水でふやかしておく。
 - 2 スイートチョコレートは湯煎で溶かしておく。
 - 3 パータ・ポンプを作る。
 - (1) 分量でシロップを作る。
 - (2) ボールに卵黄を溶きほぐし、(1)にグラニュー糖を溶かしたものを加える。
 - (3) 湯煎にかけて、とろみがつくまでハンドミキサーでかき混ぜる。
 - 4 ふやかしたゼラチンを溶かし込む。
- 5 溶かしたスイートチョコレートに4をあわせる。
 - 6 生クリームを7分立てにする。
 - 7 6に5を加えゴムベラで手早く混ぜる。
 - 8 さらにイタリアンメレンゲを加え、混ぜ合わせる。
 - 9 G9に流し込み、カットしたフィユタージュをのせる。