

2012.12.13

クリスマスパーティー



12月13日にクリスマスパーティーを大分芸術文化短期大学で1階のエレベーターホールにて行いました！
テーブルの上には、おいしそうなお飯とデザートがずらり。とてもおいしかったです！

今回はクリスマスパーティーということでみんなでプレゼント交換をしたりしました！ハロウィンパーティーにつづきとても楽しいクリスマスパーティーとなりました！！



チョコマロン Bûche de Noël

8 - 10 人



材料：

- **ビスケット**：小麦粉 60 グラム、トウモロコシ粉 40 グラム、卵 4 個、砂糖 140 グラム、バター 50 グラム
- **クリーム**：マロンクリーム 500 グラム、やわらかいバター 125 グラム、ラム 3 大さじ
- **シロップ**：砂糖 100 グラム、ラム 50 ミリ、お水 150 ミリ
- **アイシング**：ダークチョコ 50 グラム

作り方：

ビスケット：

- ① サラダボールの中にムースの感じになるまで 4 つの黄身と砂糖を泡立てて下さい。小麦粉とトウモロコシ粉と溶かしたバターを入れてよく混ぜて下さい。そして、泡立てた 4 つの卵白を入れて混ぜて下さい。
- ② オーブンのプレートにキッチンペーパーを敷いて生地を注いで下さい。一面ごとに 8 - 10 分ぐらいを焼いて下さい。金色にならないといけません。
- ③ 濡れたタオルに焼いたビスケットをいれて、ロールして冷まして下さい。

クリーム：

- ④ 他のボールにマロンクリームとバターを混ぜて下さいラムを加えて良く混ぜて下さい。

シロップ：

- ⑤ 鍋に砂糖とお水を沸かして下さい。冷ましたら、ラムを入れて混ぜて下さい。
- ⑥ キッチンペーパーを出して、ビスケットを広げて下さい。作ったシロップでビスケットを湿らせて下さい。
- ⑦ ビスケットの上に 3 分の 2 のマロンクリームを入れて、ゆっくりロールして下さい。ラップで閉めて下さい。

アイシング：

- ⑧ ダークチョコを電子レンジで溶かして、残りのマロンクリームと混ぜます。
- ⑨ お皿に Bûche を直接に置いて下さい。残ったマロンクリームをチョコと混ぜて、Bûche をカバーして下さい。フォークで、ケーキの表面に線を軽く引いて下さい。その後、冷蔵庫に 12 時間入れて冷まして下さい。召し上がる少し前に、冷蔵庫から出しておいて下さい。