

簡単!手間を減らした ブッシュ・ド・ノエル



材料 (1本)

市販のロールケーキ (切れているものでも可) 1本
生クリーム 100g 板チョコ 25g (1/2枚)
〈ホイップ済みクリームをつかう場合は、⑥から〉 ココアパウダー適量 お好みの飾り

作り方

- ①板チョコを細かく砕く
- ②湯煎のためのお湯を沸かし、湯煎用のボウルに移し替える
- ③砕いた板チョコを泡立て用のボウルにいれ、ヘラで混ぜながら②のボウルにつけ湯煎する
- ④チョコが完全に溶けたら、③に生クリーム少量ずつ加え混ぜながら、生クリームを数回に分けて入れる
- ⑤十分に混ぜ合わさったら、②のボウルから③のボウルを外し、②のお湯を捨て氷水と入れ替え、冷やしながらかき混ぜる
- ⑥⑤をロールケーキの表面にまんべんなく塗り、フォークなどでなぞり木肌の模様を作る
- ⑦ココアパウダーをふりかけ、飾り付ければ完成



クリスマスのわき役にいかがでしょうか。



クリスマスの定番料理・お菓子は世界各国で様々です。今回紹介するブッシュ・ド・ノエルは、フランスでクリスマスに食べられるお菓子です(伝統料理なのでここまで手間を減らすことしないと思いますが)。ブッシュ・ド・ノエルは、赤ちゃんを温めるために暖炉にくべる丸太や薪をイメージして作られたと言われています。

チキンロール



材料 (1本)

鶏モモ肉 100g ジャガイモ 1/2個 にんじん 1/4本
しょうゆ 小さじ2杯 白ワイン 100ml 水 100ml
バター 5g

作り方

- ①鶏もも肉を切り開き、厚さを均一にして、塩・コショウを振ります
- ②にんじん、ジャガイモを棒状に切り茹でる
- ③鶏もも肉に②の野菜をのせて巻き、タコ糸で縛る
- ④熱したフライパンにバターをいれ溶かし、③表面に焼き色がつくまで焼く。
- ⑤水、白ワイン、しょうゆを入れ転がしながら、中まで火を通す
- ⑥⑤を取り出し、タコ糸を外して、食べやすい大きさに切り、盛り付けたら完成

ポテトサラダで クリスマスツリー☆



材料 (10枚分)

ジャガイモ 1 1/2個 にんじん 1/2 コーン 15g クラッカー 10枚 マヨネーズ 大さじ2杯 塩少々 砂糖 小さじ1杯 乾燥パセリ適量

作り方

- ①ジャガイモを茹で、皮を剥き、しっかり水気を切って、マッシャーなどでつぶします
- ②にんじんを5mmの輪切りにし、輪切りにしたものを用で抜きます。残った部分は粗みじんにして、それぞれ茹でます
- ③①に調味料、粗みじんにしたにんじんとコーンをいれ混ぜあわせる
- ④クラッカーに③を載せツリーを作り、パセリをふって、にんじんの星を載せて出来上がり

コプ子さんが実際に作ってみました!

「①生地を作る、②形を作る、③焼く」と、パッケージにある通り本当に簡単に調理できました!

パンミックス以外に用意する物は、食塩不使用のバターと水、中に入れるお好みの具だけです。こんなに簡単な手順でおいしく出来上がることに単純に感動しました!

ちなみに使った具材は、角切りベーコン(1センチほどの角切り)と、缶詰入りのコーンの2種類です。(※ベーコンは少ししょっぱいのでパンミックスにととてもよく合いました。コーンは味が薄かったのもっと多めに入ればよかったかも・・・)

コプ子さんは、本格的なパンを作った経験はありませんが、パンミックスはとってもおいしかったです。焼いてすぐは焼き目がカリカリでおいしい!冷蔵庫に保管して翌朝温めて食べても、ふんわりしておいしかったです!

お子様用と思いがちですが、生地の味はとても美味しく、気軽に作れる美味しいパンミックスだと思います☆



コプ子さんのピックアップ商品12月号



誰でも手軽にできるように発酵をなくし、
フライパンで焼くことができるパンミックスです。

“子供と一緒に楽しく美味しく手軽に”をコンセプトに、誰でも手軽にフライパンで焼くことができるようにしました。北海道産の小麦とてんさい糖を使用したパンミックスです。アレンジ次第でいろいろ楽しめます。ぜひ、オリジナルの一品をご家庭で。



Week12月3週案内予定
本体298円
(8%税込 321円)