



## ブッセ

カスタードクリームと生クリームの  
ハーモニーがたまらない!

オーブン⑰  
上火 250℃  
下火 180℃  
時間 5分

材料	12 個	24 個	下準備
生地			
全卵	400g (卵白 290g 卵黄 110g)	800g (卵白 580g 卵黄 220g)	全卵と卵黄は合わせて 泡立えないように混ぜ る
グラニュー糖 薄力粉	175g 155g	350g 310g	
ゆずジャム	小匙1/個	小匙1/個	
生クリーム			
フレッシュクリーム	100g	200g	
グラニュー糖	10g	20g	
カスタードクリーム			
卵黄	60g	120g	
グラニュー糖	99g	198g	
小麦粉	20g	40g	ふるっておく
バニラビーンズ	少々	少々	
牛乳	330g	660g	

## <作り方>

### ☆ブッセ生地

- ① オーブンの予熱を早めに行う(上火が 250℃のため約 40 分要する)
- ② ミキサーにグラニュー糖を大匙一杯入れ低速で 1 分混ぜる。その後残りのグラニュー糖を入れて高速で角が立つくらいまで混ぜ合わせる。最後は低速で泡締めする。
- ③ ②の中に卵黄を一気に入れてホイッパーで混ぜる。
- ④ 薄力粉を 2, 3 回に分けて入れホイッパーで混ぜる。その後ゴムベラに持ち替えてツヤが出るまで混ぜ合わせる。**混ぜすぎ注意**
- ⑤ 絞り袋に入れて生地 28g/個、直径 8cm 円型して絞る。
- ⑥ 予熱したオーブンに逆さま天板の上に生地を載せた天板を乗せ約5分焼く。
- ⑦ 焼きあがったら木の板の上に紙を敷いてひっくり返して霧吹きをかける。
- ⑧ カスタードクリームと泡立てた生クリームを混ぜ合わせて絞り袋に入れ、ブッセの生地の上に 40g ずつ絞る
- ⑨ ゆずブッセの場合はクリームの真ん中に小匙 1 ほどのせて生地を上から乗せる

### ☆生クリーム

材料を全てボールに加え泡立て器で角がしっかり立つまで混ぜる。  
(氷水で冷やしながら混ぜると固まりやすい)

### ☆カスタードクリーム

- ① ボールに卵黄とバニラビーンズを入れホイッパーでよく溶きほぐす
- ② そこにグラニュー糖を半分入れさらに混ぜる
- ③ ②にふるった薄力粉を入れよく混ぜる
- ④ 牛乳を鍋で熱し、グラニュー糖を加えて沸騰寸前まで温める
- ⑤ ③に牛乳を加え、強火で一気に入れ加熱し焦げないように底からすくうように混ぜる
- ⑥ 出来上がったら熱いうちにパッドに移し替えて平らにし、密閉するようにラップをかけて冷蔵庫で冷ます