



## カラフルなノエルブルスケッタで ディナータイムを華やかに

クリスマスディナーの名脇役、フランスパン。今年はテーブルを華やかに彩ってくれる、クリスマスカラーのデコレーションブルスケッタを作ってみるのはいかが？



**材料 (2人分)** [写真左]  
バゲット 1/3本 (右メニューと半分ずつ使用)、  
きのこ(しめじ、まいたけなど) 50g、鶏むね肉 100g、  
パプリカ (赤・黄) 適量、シュレッドチーズ 適量、  
塩・こしょう少々、ペビーリーフ 適量

**作り方**  
① 鶏むね肉、きのこは食べやすい大きさに切り、  
塩・こしょうをしてオリーブオイルで炒める。② 1cm  
程にスライスしたバゲットに①とシュレッドチーズを  
のせてトースターで軽く焼く。③ お好みでオリーブ  
オイルをかけ、ペビーリーフを散らす。

**材料 (2人分)** [写真右]  
栗の甘露煮 適量、お好みのドライフルーツ 適量、  
ミックスナッツ 適量、キャラメルソース(市販の  
キャラメル 30g、牛乳 大さじ2)

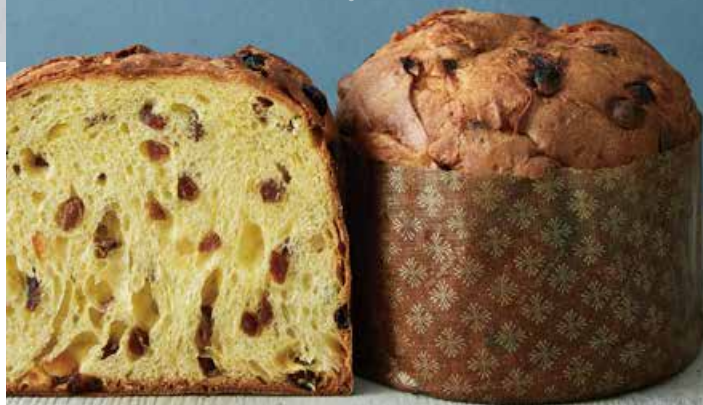
**作り方**  
① 耐熱容器にキャラメルと牛乳を入れレンジで  
30秒加熱してソースを作る。② 栗、お好みのドラ  
イフルーツとミックスナッツは食感が残る大きさに  
切る。③ スライスしたバゲットにキャラメル  
ソースを塗り、②をトッピングする。

2018christmas

# パンに恋して

ヨーロッパの伝統を楽しむ

おいしいクリスマスアイデア4



12月27日  
発売!

### 新年を祝うフランス生まれの“ガレット・デ・ロワ”

フランスの伝統菓子、ガレット・デ・ロワ。中にフェーヴ(陶器)が  
1つ入っており、切り分けた中からフェーヴが出た人は王様・王女様  
になれるという楽しみ方があります。ドンクのカレット・デ・ロワは、パイ  
生地のサクサクした食感ととろりとしたアーモンドクリームが特徴です。  
※商品の中にはアーモンドがひと粒入っています。フェーヴは別途お付けしています。

イタリアの伝統菓子  
パネトーネ

## 🌿 イタリアの伝統菓子パネトーネ 🌿

### 親しい人へのギフトとしても人気

元々はミラノ発祥のクリスマス用の発酵菓子でしたが、今ではイタリアのクリスマスに欠かせないものになったパネトーネ。クリスマスシーズンになるとイタリアのお菓子屋さんには多くのパネトーネが並びます。また、ひいきのお店のパネトーネを親しい人に贈る習慣もあるのです。



### フルーツをふんだんに使った 風味豊かな味わい

ドンクのパネトーネはイタリアの菓子職人オリンド・メネギン氏直伝の製法・技術を受け継ぎ本場の味を楽しめます。卵黄とバター、サルナタレーズンやオレンジピールなどを加えリッチな味わいに。アドヴェントを楽しむクリスマススイーツとしてお楽しみいただけます。



▲ 膨らんだ生地がしぼまないよう逆さにつけてひと晩置きます。



▲ クリスマスパネトーネ 税込2,160円(本体2,000円)  
クリスマスパネトーネ 1/4 税込519円(本体480円)



## 「パネトーネ」を食べながら、 クリスマスを待ちわびる

クリスマスを待ちわびる期間を「アドヴェント」と呼ぶのをご存知ですか？日本では毎日、ひとつずつ扉を開けるアドヴェントカレンダーで知られていますが、ヨーロッパでは過ごし方の1つとして、伝統菓子を少しずつ味わう習慣があります。今年はイタリアの伝統菓子、パネトーネと一緒にクリスマスを待ちわびてみてはいかがでしょうか？



## 「パンドーロ」で作る おいしいクリスマスツリー

パネトーネと同じくイタリアのクリスマス伝統菓子として知られるパンドーロをクリスマスツリー風にデコレーション。お子様と一緒に作っても楽しめます。

### 黄金色の発酵菓子「パンドーロ」

ドーロとは黄金を意味し、その名の通り生地も黄金色。ドンクのパンドーロはパネトーネ同様に30年以上種継ぎしているリエビト・ナトゥラーレを使い、水を加えずに牛乳やバター、卵を使ったリッチな伝統菓子です。ほのかに甘く口の中で自然に溶けるほどソフトな食感です。



▲パンドーロ(中)  
税込1,188円(本体1,100円)

### パンドーロツリー

#### 材料

パンドーロ(中)	1個
ホイップクリーム	適量
フランボワーズ、ブルーベリー	適量
ミント	適量
粉糖	適量

#### 作り方

- ①パンドーロを横に倒し、2〜3センチ幅で5等分にスライス。
- ②スライスしたパンドーロをずらしながら重ねていく。
- ③ひだにホイップクリームのをせ、フランボワーズやブルーベリー、ミントなどを飾り、粉糖を振る。



## スパイス香る グリューワイン

### 材料(2人分)

赤ワイン	約350ml
オレンジ	1/4
リンゴ	適量
シナモンスティック	1本

### 作り方

- ①オレンジは2〜3mmの輪切りにする。リンゴは皮ごといちよう切りに。
- ②鍋に全ての食材とワインを入れて沸騰しないように温める。シナモンスティックがない場合は、シナモンパウダーでも可。



## ドイツの伝統菓子「シュトーレン」を グリューワインと一緒に味わう

ドイツの伝統菓子、シュトーレン。今年は現地のクリスマスの伝統にならって、フルーティなグリューワインと一緒にシュトーレンを味わいませんか？

### 日が経つにつれ味わいが深くなる

ラム酒とブランデーにつけこんだドライフルーツやくるみがたっぷり入ったシュトーレン。日が経つにつれてラム酒やスパイスがなじんで味が深みが出るので、薄くスライスして少しずつ食べて味の変化もお楽しみください。



▲ギフトに最適なクリスマス限定のラッピングで登場。税込1,728円(本体1,600円)

## 🌿 アレンジして楽しむパネトーネスイーツ 🌿

そのままでもおいしいパネトーネですが、アレンジすればより楽しめます。  
ひと手間かけたリッチなクリスマススイーツはいかがですか？



### ザバイオーネクリームかけティラミス風

伝統的なスイーツのザバイオーネをアレンジ。  
大人のクリスマスケーキとして、スプマンテと一緒にどうぞ。

#### 材料 (2人分)

クリスマスパネトーネ お好みの量にカット  
<ザバイオーネソース>  
┌ 卵黄 1個  
├ ラム酒 10g  
└ グラニュー糖 8g  
ココアパウダー 適量

#### 作り方

- ① Aをボウルに入れて卵黄を溶きほぐす。ボウルを湯煎にかけて、泡立て器で混ぜながらクリーム状になるまで加熱する(約10分)。
- ② カットしたパネトーネにお好みの量のザバイオーネソースとココアパウダーを振る。

### パネトーネのアイスクリーム詰め

バニラとチョコのアイスクリームを中身にサンドすれば、  
お子様も大喜びのデザートに！

#### 材料 (2人分)

クリスマスパネトーネ 1個  
バニラアイス 120g  
チョコレートアイス 120g  
粉糖 少々  
※アイスクリームは事前に練っておくと塗りやすい。

#### 作り方

- ① パネトーネの上部3cmくらいをカットする。
- ② パネトーネを外側2cmくらい残り中身をくり抜く。中身は横に3~4枚くらいにスライスする。
- ③ スライスした生地の上側にアイスクリームを塗り広げ、中身のパネトーネを全て重ねてラップし、冷凍庫で固める。
- ④ 中身のパネトーネが固まったら、外側のパネトーネに戻す。
- ⑤ パネトーネをカットして粉糖を振る。