

<スフレ生地>

1. オーブンを 170℃で温めておきます。クッキングシートを鉄板に合わせて切ります。
2. バターをボールに入れ、60℃の湯煎で溶かします。
3. 卵を静かにボールに割り入れ、2つのボールに卵黄と卵白に分けます。それぞれに砂糖を 30g ずつ入れます。
4. 卵黄のボールを 60℃で湯煎しつつハンドミキサーで泡立て、クリーム色になるまで乳化させます。溶かしたバターと豆乳（または水）を加えて混ぜ、ふるいにかけて小麦粉を加え低速で更に 1分混ぜ、粘りを出します。（ここでハンドミキサーを一度洗います。）
5. 卵白のボールを氷水で冷やしつつハンドミキサーで泡立て、角が立つくらいまでのメレンゲにします。
6. 4の卵黄側に、5のメレンゲを3回に分けて加え、泡立て器で混ぜ合わせます。（混ぜすぎてメレンゲの泡が潰れてしまわないよう注意です。）1の鉄板（クッキングシート）に木べらで流し入れ、全体に均等にして、鉄板を少し持ち上げテーブルなどに軽く叩きつけ、空気を逃がします。
7. 170℃のオーブンで 15分焼きます。焼けたらもう一枚のクッキングペーパーをすぐかぶせて乾燥にしないようにして、上下をひっくり返して平行な面で冷まします。

<豆乳カスタードクリーム>

1. 豆乳と水を鍋に入れて火にかけ、沸騰しない程度に温めます。
2. ボールに卵と砂糖を加えよく混ぜて、ふるいにかけて小麦粉を加えてさらに混ぜ、1の豆乳を3回に分けて泡立て器で混ぜ合わせます。鍋に戻して、弱火でゆっくりと温めつつ泡立て器で混ぜていきます。のり状に固まったら火を止め、なめらかになるまで混ぜ続けます。

<ガナッシュ>

1. 細かく砕いたチョコレートを 60℃の湯煎にかけてゆっくり溶かします。
2. 豆乳カスタードクリームの3分の1を加え、混ぜ合わせます。

<ブッシュ・ド・ノエル>

1. レーズンをお湯につけて、ふやかしておきます。ざるで水気を切り、豆乳カスタードクリームに加えて冷ましておきます。
2. アーモンドの皮を剥き、5mm くらいに細かく砕きます。砂糖と水を弱火にかけ、泡立ったらアーモンドを加え、木べらで混ぜ、さっと炒ります。
3. スフレの焼いた面を上にして、簀巻き（またはラップ）の上に乗せ、豆乳カスタードクリームをのばし、巻いていきます。ガナッシュを側面に均等に塗り、フォークで樹皮の模様をつけて、アーモンドを裾にまぶします。冷蔵庫で1時間ほど寝かします。