



モンブラン

材料	10個分 (直径6cm)		準備
〈スポンジ生地〉 全卵(中) グラニュー糖 薄力粉 無塩バター	3コ 60g 50g 7g		26cm長さ正方形天板 2回ふるっておく ボールに入れ湯せんで溶かす
〈マロンクリーム〉 栗の甘露煮 無塩バター ココアパウダー 熱湯	300g 80g 小匙1 小匙2		フードプロセッサーでペースト状にする ココアを熱湯で溶く
〈カスタードクリーム〉 牛乳 卵黄 グラニュー糖 薄力粉 バニラビーンズ	200cc 2個 60g 12g 少々		
生クリーム グラニュー糖	200cc 20g		グラニュー糖を入れ泡立てる
シロップ	30g		栗の甘露煮シロップ使用

作り方

〈ロールスポンジ〉

- ① 天板にクッキングシートを敷く。
- ② オーブンを190℃に予熱する。
- ③ ボールに全卵とグラニュー糖を入れて軽く混ぜ、底に約80℃の湯を当て泡立てる。
生地が約45℃になれば湯せんから外し白っぽくもったりするまで充分泡立てる。
低速で約1分混ぜ泡締めをする。生地温度はこの時25℃位が乳化によい。

- ④ ③へふるった小麦粉を2回に分けて入れ、ゴムベラで生地がつやっぽくなるまで混ぜる。
- ⑤ ④へ溶かしバターに少量の生地を混ぜたものをを加え、底にたまらないように底からすくうように混ぜ、つやのある生地を作る。
- ⑥ 2枚重ねた天板に⑤を流し、カードで均一にならし、190℃のオーブンで8～10分で焼き上げる。

<カスタードクリーム>

- ① 鍋に卵黄とバニラビーンズを入れて、木ベラでよく混ぜる。
- ② ①にグラニュー糖の1/3を入れて、木ベラでさらにすり混ぜる。(残りは④の牛乳に入れる)
- ③ ②にふるった小麦粉を加え、よく混ぜる。
- ④ 別鍋に牛乳を入れ、あたため、残りのグラニュー糖を加えて溶かす。
- ⑤ 卵黄③に、牛乳④を加えて混ぜ、強めの火にかけて一気に混ぜる。焦げないように、とろみがしっかりつくまで、手早く、力強く混ぜる。
- ⑥ できあがったら熱いうちにバットに平らにうすく流し、クリームに密着するようにラップをかぶせ、冷蔵庫で冷ます

<マロンクリーム>

- ① 栗の甘露煮をフードプロセッサーに入れて堅めのペースト状にする。
- ② ①にバター、ココア液とバニラビーンズを入れて更に混ぜ、なめらかなペーストにする。

<仕上げ>

- ① スポンジ生地を丸型の抜き型で抜き、シロップを塗る。
- ② カスタードクリームを絞出し袋に入れ、スポンジの中央にこんもり絞り出す。
- ③ 泡立てた生クリームを絞り出し袋に入れ、生地の周辺5mmほどあけ、中心から渦を巻くようにこんもりと山形に絞り出す。
- ④ 別の絞り出し袋にマロンクリームを入れて生クリームにそわせながら隙間なく重ねて山形に仕上げる。