

モンブラン

洋デザート

材料 (10個分)

スポンジ

└卵	4個
└グラニュー糖	110g
└薄力粉	75g
└水	20cc
└サラダ油	20cc

A

└ラム酒+シロップ	適量
-----------	----

カスタード

└卵黄	3個
└グラニュー糖	60g
└薄力粉	25g
└牛乳	250cc
└ラム酒	少々

栗のクリーム

└生クリーム	200cc
└栗のペースト	60g

栗の甘露煮 5個



作り方

1. 【スポンジを作る】ボウルに卵を割り入れ、砂糖を加え泡立てる。
(のノ字がハンドミキサーで書けるぐらいする)
2. 振った小麦粉を入れ、水、サラダ油の順でゴムべらを使いよく混ぜる。
3. オーブンシートをひいたバットに流し入れ、180℃のオーブンで15分焼く。
4. 焼きあがった生地にAを刷毛で塗る。
5. 【カスタードを作る】カスタードのレシピを参照
6. 【ホイップを作る】ボウルに栗のペーストを裏ごして、氷水にあてながら生クリームを少し加えペーストをなめらかにして残りを加え泡だて器で混ぜる。
7. 【成型】スポンジの端の部分を斜めに切り、表面に6を半分塗り、ラップを使ってロール状にし、1.5cm幅ぐらいに切る。
(飾り用に6を半分残しておく)
8. 7は、モンブランの土台になりその上に、カスタードを絞り袋で絞る。
9. さらに、残りの8をモンブラン用の金口を入れた絞り袋で絞り、半分に切った甘露煮を飾る。

所要時間 1時間
主な調理器具 オーブン

★<http://cookingforest.net/>★