

モンブラン 3 種

<p><基本のモンブラン>直径 6cm 10 個分</p> <p>*メレンゲ (10 個分)</p> <p>グラニュー糖 …………… 85g</p> <p>卵白 (M サイズ) ………1 個 (30 g)</p> <p>グラニュー糖① …………… 30 g</p> <p>グラニュー糖② …………… 30 g</p> <p>*ホイップクリーム (10 個分)</p> <p>生クリーム …………… 200 g</p> <p>*マロンクリーム (10 個分)</p> <p>栗のペースト …………… 200 g</p> <p>生クリーム …………… 140 g</p> <p>*栗渋皮煮 …………… 適量</p>	<p><かぼちゃモンブラン>直径 6cm 10 個分</p> <p>*かぼちゃクリーム (10 個分)</p> <p>かぼちゃのシロップ煮ペースト …………… 250 g</p> <p>・かぼちゃ …………… 300 g</p> <p>・グラニュー糖 …………… 300 g</p> <p>・水 …………… 300 g</p> <p>生クリーム …………… 75 g</p> <p>*粉砂糖 …………… 適量</p> <p><抹茶モンブラン>直径 6cm 10 個分</p> <p>*抹茶クリーム (10 個分)</p> <p>さつまいものシロップ煮ペースト …………… 250 g</p> <p>・さつまいも …………… 300 g</p> <p>・グラニュー糖 …………… 300 g</p> <p>・水 …………… 400 g</p> <p>抹茶 …………… 2 g (小さじ山盛り 1 杯)</p> <p>生クリーム …………… 75 g</p> <p>*抹茶 …………… 適量</p> <p>*ぬれ甘納豆または小豆の蜜漬け …… 適量</p> <p>*金箔 …………… 適量</p>
---	--



<作り方>

*メレンゲを作る(ムラング・フランセーズ)

- ①卵白を泡立て器でかき混ぜてコシをきる。
- ②泡立て始め、白っぽくなってきたら グラニュー糖①の 1/3 量を加え、さらに泡立てる。
- ③つのが立つようになったら残りのグラニュー糖の半量を加えてさらに泡立てる。
- ④つのがしっかりしてきたら残りのグラニュー糖を加えて、つのがピンと立ち、しっかりかたい状態まで泡立てる。



Act OnTV

- ⑤グラニュー糖②を加え、泡をつぶさないようにゴムベラで切るように混ぜ合わせる。
- ⑥丸口金で直径 5cm のドーム状に絞り出す。



- ⑦130℃のオーブンで約 90 分、中心部分まで色づくまで焼く。

*** マロンクリームを作る**

- ①生クリームを 10 分通りに(つのがピンと立つまで)泡立てる。
- ②栗のペーストを加えてゴムベラで切るように混ぜ合わせる。

*** 仕上げる**

- ①完全に冷めたメレンゲにしっかりと固く泡立てたホイップクリーム(10 分立て)をこんもりと絞り出す。



- ②マロンクリームを細く絞り出してホイップクリームをおおう。



- ③好みで栗の渋皮煮などを飾る。

< 作り方 >

*** かぼちゃクリームを作る**

- ①かぼちゃを約 1.5cm 厚さに切り、グラニュー糖と水と一緒に鍋に入れて火にかける。
沸騰したら弱火にし、落し蓋をして約 20 分かけてかぼちゃが柔らかくなるまで煮る。



②形のきれいなものを少量取り分け、飾り用に小さく切っておく。



③汁気を切って皮を取り除いたかぼちゃのシロップ煮とシロップをミキサーにかけてペースト状にする。
(かぼちゃ 200g、シロップ 40gが目安。かぼちゃの固さや甘みによって調整する)。



④さらに裏ごしてなめらかにする。



⑤泡立てた生クリームと④を混ぜ合わせる。

⑥基本のモンブランと同様にメレンゲにホイップクリームを絞り、かぼちゃクリームでおおう。
粉砂糖をふり、かぼちゃのシロップ煮を飾る。

<作り方>

*抹茶クリームを作る。

①さつまいもを約 1.5cm 厚さに切り、グラニュー糖と水と一緒に鍋に入れて火にかける。

沸騰したら弱火にし、落し蓋をして約 20 分かけてさつまいもが柔らかくなるまで煮る。

②汁気を切って皮を取り除いたさつまいものシロップ煮とシロップをミキサーにかけ、さらに裏ごして
なめらかなペーストを作る。(さつまいも 170g、シロップ 80gが目安。固さや甘味によって調整する)

③②に抹茶をふるいながら入れて混ぜる。



Act OnTV

④泡立てた生クリームと混ぜ合わせる。



⑤基本のモンブランと同様にメレンゲにホイップクリームを絞り、抹茶クリームでおおう。
抹茶をふりかけ、ぬれ甘納豆や金箔などで飾る。

