

辻調ごちそうクッキング モンブラン

調理：エコール 辻 大阪 洋菓子 教授 筒井一夫

モンブラン

直径 8cm 12 個分

ムラング・フランセーズ

(モンブランの土台になるメレンゲ)

(45 個分)

※余ります。これ以上分量を減らすとうまく作成できません

卵白125 g

グラニュー糖100 g

コーンスターチ15 g

グラニュー糖130 g

クレム・フエテ (泡立てた生クリーム：砂糖なし)

(約 18~20 g / 個)

生クリーム (乳脂肪分 35%)250 g

クレム・オ・マロン (マロンクリーム)

(出来上がり 740 g 約 50~60 g / 個)

パート・ド・マロン* (洋栗)150 g

パート・ド・マロン (和栗)300 g

ラム酒15ml

バター90 g

クレム・パティシエール200 g

*加糖の栗のペースト



クレム・パティシエール (カスタードクリーム)

(基本分量 うち 200 g を使用)

牛乳250ml

バニラのさや1/4 本

卵黄60 g

グラニュー糖75 g

小麦粉12.5 g

カスタードパウダー*12.5 g

*カスタードクリーム用のミックス粉

(でんぷん、バニラ香料、色素など)

代わりにコーンスターチを使ってもよい

パータ・グラッセ (上掛け用チョコレート) 適量

粉砂糖適量

<作り方>

ムラング・フランセーズを作る

1.コーンスターチとグラニュー糖 130 g を合わせてふるっておく。

卵白に、グラニュー糖 100 g のうちの少量を加えて、泡立てる。



2.泡立ち始めたら 1/3 量のグラニュー糖を加えて泡立てる。

3.2 を繰り返し、しっかりとツヤのあるメレンゲを立てる。



4.ふるったコーンスターチとグラニュー糖 130 g を加え、泡をつぶさないように切るように混ぜる。



5.プレートに紙を敷いて、直径 15 mm の丸口金で直径 6 cm のドーム状に絞る。(1 個約 8 g)



6.120℃～130℃に温めたオーブンで 2～3 時間茶色く色づくまで焼く。

(完全に乾燥するまで火を通す)

7.焼き上がったら冷まして、乾燥剤を入れた密封容器で保存する。

*下火の熱が伝わりやすく底が焦げやすいので、オーブンプレートをもう 1 枚下に重ねて焼く。

クレム・フエテを作る

1.生クリームをボウルに入れ、ボウルに氷をあてて冷やしながら、固くしっかり泡立てる。



クレム・パティシエールを作る。

1.バニラのさやを縦に裂いて、中の種をこそげ取り、牛乳に加えて、火にかけて沸騰直前まで温める。

2.ボウルに卵黄を入れてほぐし、グラニュー糖を加えて混ぜ合わせ、白っぽくもったりするまで泡立器で攪拌する。

3.ふるった粉類を加え、泡立器で混ぜ合わせる。

4.温めた牛乳の 1/3 程度を加えてなじませる。

5.漉しながら鍋に戻す。

6. 中火にかけ、泡立器で絶えず底から混ぜながら沸騰させる。
7. 粘りがなくなってさらっとした状態になったら火からおろす。
8. 手早くバットなどに薄く広げ、表面にラップを密着させる。氷水にあてて一気に冷やし、冷めれば冷蔵庫で保存する。



クレム・オ・マロンを作る

1. 洋栗のパート・ド・マロンにラム酒を加えてなじませる。和栗のパート・ド・マロンを加えてなめらかになるまで混ぜ合わせる。軟らかくしたバター（20℃程度）を加えてしっかりと混ぜる。
2. クレム・パティシエールを加えて混ぜ合わせる。

組み立てる

1. パータ・グラッセを 35℃～37℃に温めて溶かし、メレンゲにつける。



2. その上にしっかりと泡立てた生クリームを直径 13 mmの丸口金で、こんもりと絞る。



3. モンブランの口金で、クレム・オ・マロンを絞る。
仕上げに粉砂糖をふる。渋皮煮の栗などを飾ってもよい。

