

よろず

王道レシピ

手間のかかるマロンクリームから作った、おいし〜いモンブラン！！

栗モンブラン



①マロンクリーム

◆材料

栗	適量
A 砂糖	茹で栗(皮なし)の20〜25%
無塩バター	茹で栗(皮なし)の6〜8%
生クリーム	茹で栗(皮なし)の10%
ブランデー	適量

◇作り方

1. 栗を皮ごと水から40〜50分、中弱火で茹でる。
2. 茹でた栗の鬼皮・渋皮を剥き（2つに切ってスプーン等で掻きだすと良い）、重さを量る。
3. 3を鍋に入れ少量の水を加えて更に柔らかく煮る。
4. 3を裏ごしする。
5. 4にAの材料を加え、焦がさないように弱火で練る。



②モンブラン

◆材料（直径5cm、12個分）

=タルトの生地=

小麦粉	250g
無塩バター	125g
水	100cc
塩	3g

=スポンジ=

卵（Lサイズ）	3個
砂糖	60g
バニラ砂糖	少々(なくても可)
牛乳	大さじ3
サラダ油	大さじ3
小麦粉	60g

=ホイップクリーム=

生クリーム	150g
粉砂糖	大さじ1半
バニラ砂糖	少々
マロンクリーム	250g



◇作り方

=タルト台=

1. ボールに小麦粉、塩、バターを入れ、スクッパー等でバターを細かく刻む様に混ぜ、バターが粉まみれの小さな粒状になったら水を加え、さくっとひとまとめにし（捏ねすぎないこと）、ビニール袋に入れ冷蔵庫で一時間以上寝かす。
2. オーブンを200度に予熱する。
3. 1を12等分して型に薄くのぼし、生地の下にフォークなどで穴をたくさんあけ、紙を敷いて重しをしオーブンで約20分焼く。

=スポンジ=

1. オーブンを175度に予熱。天板にオーブンシートを敷いておく。小麦粉を2、3回ふるう。
2. ボールに卵、砂糖、バニラ砂糖を入れしっかりと泡立てる。
3. 2に牛乳、サラダ油を足し、泡立て器で混ぜ合わせ小麦粉を加え、ゴムベラ等で泡をつぶさないようにふわっとよく混ぜ合わせる。
4. 3を天板に流し、底を叩いて空気を抜き、13〜15分焼く。（竹串を刺して生地が引付かなければよい）
5. 4を天板ごと20cm位の高さから落として焼きムラをなくす。冷めたらタルト台に収まる大きさに型抜きする。

=ホイップクリーム=

1. 冷たく冷やした生クリームに粉砂糖、バニラ砂糖を加えてしっかりと角が立つように泡立てる。

◇仕上げ

タルト台にスポンジケーキ、ホイップクリームを乗せ、マロンクリームを絞り出して飾り付ける。

※水、グラニュー糖で自家製マロングラッセをトッピングするのもよい。

