

●○モンブランレシピ

○メレンゲクッキー

卵白	50 g
グラニュー糖	58 g

●作り方

- ①ボウルに卵白を入れ、砂糖を複数回に分け加える。
- ②ツノが立つ固さになったら、天板に絞る。
- ③110°Cに予熱したオーブンで2時間焼く

●ポイント

- ・砂糖の入れるタイミングで泡立ちが変わる。
- ・ツノは鳥のクチバシの形を目指して
- ・低音長時間焼きがさっくりの秘訣

○栗ペースト

栗	100 % A
牛乳	55 % A
砂糖	37 % A
バター	15 % A
ラム酒	1 %

●作り方

- ①下茹でした栗を半分に切って身を取り出す。
- ②材料Aを全て鍋に入れ弱火で5分ほど煮詰める。
- ③少し覚まし、ラム酒を加えフードプロセッサーにかける。
- ④こし網でしっかりと濾す。

- ・栗の種類に応じて下茹でが変わる。
- 白っぽいところがないように
- ・お酒飛ばしたい→熱いうちに
- ・ミキサーがなければ【チタタプ】のように
- ・濾すとさらに滑らかに口当たり良く

☆飾り

栗ペースト	100 %
生クリーム	50 %
グラニュー糖	3 %

●作り方

- ①生クリーム、グラニュー糖と一緒に泡立てる。
- ②栗ペーストに①を半量加える。
- ③メレンゲクッキーに硬めの①を絞る。
- ④生クリームの上に栗クリームを絞る。
- ⑤粉糖を振って完成！！

- ・生クリームは冷やしなから
- ・生クリームを加えるのは絞りやすくするため
- ・土台の生で形がきまる。