

アルプス山脈の「モンブラン」が由来

栗のモンブラン

- ・フィナンシェ（土台）
- ・カスタードクリーム

■まず初めにやること

- ・薄力粉とアーモンドプードルを合わせて、ふるっておく。
- ・オーブンを180℃に予熱する。



材 料

5個分の分量

■フィナンシェ

卵白	1個分
砂糖	40g
薄力粉	20g
アーモンドプードル	15g
ベーキングパウダー	小さじ1/2
バター	40g

■カスタードクリーム

卵黄	1個分
グラニュー糖	20g
薄力粉	10g
牛乳	100g

作り方

所要時間30分

■土台のフィナンシェを作ります。

- ① ボウルに卵白と砂糖を入れ、泡立っていないようによく混ぜる。
ザルでふるった粉類を加え、混ぜ合わせる。
- ② 鍋で少し焦がしたバターを50℃くらいに冷やして加え、よく混ぜる。型に流し入れ180℃のオーブンで12～15分焼く。

※焼きあがったら型から外し、粗熱が取れたらラップで密封する。

※焼く前の生地を冷蔵庫で一晩寝かすと、食感がよくなります。

■カスタードクリームを作ります。

- ③ 小鍋に卵黄を泡立て器でほぐし、砂糖を加えてすぐにすり混ぜる。
- ④ 薄力粉を加え、粉が見えなくなるまで混ぜる。
牛乳も少しずつ、常に混ぜながら加える。
- ⑤ 小鍋を中火弱にかけ、泡立て器で常に混ぜながら、底から沸騰するまで焦がさないように炊く。
落としラップをして鍋ごと氷水につけ、急速に冷ます。



memo

栗のモンブラン

- ・マロンクリーム
- ・クリーム・シャンティ
- ・仕上げ

材 料

5 個分の分量

■クリーム・シャンティ

生クリーム 130g
ラム酒（お好みで） 小さじ1/2

■マロンクリーム

マロンペースト 120g
クリーム・シャンティ 70g

■仕上げ用

栗の甘露煮 2 個半

作り方

所要時間 60 分

■クリーム・シャンティ

- ① 生クリームをハンドミキサーで固めに泡立てる。



■マロンクリーム

- ② マロンペーストをミキサーの低速で滑らかになるまで混ぜる。
泡立てた生クリームの70gを加え、低速で混ぜ合わせる。

■ 組み立てる

- ③ 土台の生地を中心にカスタードをのせる。
その上に半分にカットした栗の甘露煮を乗せ、
栗を隠すように残りの生クリームをのせる。
- ④ マロンクリームを、モンブラン口金又は星口金をセットした
絞り袋に入れ、下から上に向かって周りをぐるぐるっと絞る。

