

黒糖モンブランロール

～ ミニロール 4本分～
(24×28cmの天板)



<< 黒糖生地 >>

全卵	6ヶ
上白糖	100g
黒糖	120g
薄力粉	130g
無塩バター	40g
牛乳	40g

<< トッピング >>

渋皮付マロン … 適量
(栗甘露煮)

<< モンブランクリーム >>

マロンペースト	300g
マロンピューレ	300g
生クリーム	80g

<< 仕上げ用生クリーム >>

生クリーム	500g
グラニュー糖	36g
ラム酒	20g

<< モンブランクリームを作る >>

マロンペーストとマロンピューレを合わせて裏ごす。



裏ごしした に生クリームを加えてよく混ぜ合わせる。

生地を作っている間冷蔵庫で冷やす。

<< 黒糖生地を作る >>

全卵と上白糖と黒糖を混ぜ、砂糖が溶けるまで湯せんする。

無塩バターと牛乳を湯せんで溶かす。

泡立てた生地に薄力粉をさっくりと混ぜ合わせる。

湯せんで溶かしたバターと牛乳を加える。

型に流して生地をのばして焼き上げる。

180 のオーブンで14～15分焼く。

<< 仕上げる >>

焼き上げた黒糖ロールに仕上げ用の生クリームを塗る。



渋皮付マロンを並べ生クリームを絞り、ロールに巻く。

ロールを2つに切り分け、周りに生クリームをモンブラン口金で絞る。

表面に粉糖(分量外)をふり、渋皮付マロンを飾る。

ナパージュを栗の表面に塗り、金箔を飾る。