

# モンブラン

～ミニサイズ20個分～



## <<ビスキュイ・ダクワーズ>>

卵白	100 g
グラニュー糖	40 g
アーモンドプードル	95 g
パウダーシュガー	55 g
コーンスターチ	5 g

## <<マロンクリーム>>

マロンクリーム	250 g
マロンペースト	240 g
生クリーム	120 g
バニラエッセンス	少々
ブランデー	少々

## <<仕上げ>>

生クリーム	60 g
渋皮付マロン	適量 (栗甘露煮)

## <<マロンクリームを作る>>

- ① マロンペーストとマロンクリームをよく混ぜ合わせる。
- ② バニラエッセンス、ブランデーを合わす。
- ③ 生クリームを軽く合わす。
- ③ 冷蔵庫で冷やしておく。

- ② アーモンドプードルとパウダーシュガー、コーンスターチを合わせてふるい、①のメレンゲにさっくりと混ぜ込む。
- ③ 直径6cmの丸に絞り、粉糖(分量外)を一度振りかけ、180℃のオーブンで約20焼成する。

## <<仕上げる>>

- ① ビスキュイ・ダクワーズにマロンをのせる。
- ② ①に泡立てた生クリームを絞る。
- ③ マロンクリームをモンブランの口金で②の上に絞る。

## <<ビスキュイ・ダクワーズを作る>>

- ① 卵白とグラニュー糖でメレンゲをしっかり立てる。



- ④ ③の上にマロンを飾る。