

「おうちカフェを楽しもう。」

happy cafe recipe

ハッピーカフェレシピ

ノエル・モンブラン

フランス産の栗のムースとアーモンド風味の生地で作上げたクリスマスケーキです。
マロン本来の風味をそのまま生かした優しい味のモンブランです。



できあがり分量：6寸ケーキ1台分
(18cm)

所要時間(およそ)：2時間

使用する道具

- ・シフター（粉ふるい）
- ・ボール
- ・18cm アルミ製ボール（またはステンレスボール）
- ・泡立て器（ハンドミキサーがあると便利）
- ・ゴムベラ
- ・セルクルリング 18cm
- ・絞り袋
- ・口金（モンブラン用または平型）

材料

- | | |
|------------------|----------------------|
| 《アーモンド風味の生地》 | 《ムースマロン》 |
| ・アーモンドパウダー／50g | ・牛乳／300ml |
| ・全卵／50g | ・生クリーム（乳脂肪35%）／100ml |
| ・粉糖／34g | ・サバトマロンクリーム／80g |
| ・無塩バター／34g | ・無塩バター／60g |
| 《ダブルマロンクリーム》 | ・卵黄／50g |
| ・サバトマロンペースト／360g | ・マロンガラスセブロークン／50g |
| ・サバトマロンピューレ／160g | ・グラニュー糖／40g |
| ・無塩バター／60g | ・コーンスターチ／20g |
| ・ガムシロップ／14g | ・板ゼラチン／3g |
| 《その他 仕上げ用》 | |
| ・粉糖／適量 | |

下準備

- 無塩バターは常温に戻しておきます。●アーモンドパウダーはふるいにかけておきます。
- 板ゼラチンは浸る程度の量の冷水で戻しておきます。●オーブンは170℃に温めておきます。
- ガムシロップは砂糖：水を1:1の割合で手鍋など使って加熱溶解させます。市販のガムシロップでも代替できます。

作り方

- 【1】《アーモンド風味の生地》全卵をときほぐした中へふるっておいたアーモンドパウダーと粉糖を入れ、湯せんで溶かしたバターを加えてよく混ぜます。
- 【2】天板にセルクルリングを置き、その中へ〈1〉の生地を流し入れて170℃のオーブンで20～25分間焼成します。
- 【3】《ムースマロン》ボールにグラニュー糖、卵黄、コーンスターチを入れよく混ぜ合わせます。
- 【4】〈3〉の中に沸騰した牛乳を入れ、コンロで中火に掛けながら全体がきれいにならぬまで混ぜ合わせます。火から下ろし冷水で戻した板ゼラチンを加え溶かします。
- 【5】〈4〉にマロンクリームを加え、粗熱がとれたところに無塩バターを混ぜ合わせ、さらに冷めます。
- 【6】別ボールで泡立てた生クリームと刻んだマロンガラスセブロークンを〈5〉に加え、直径18cmのアルミボール（ステンレスボール）に流し、アーモンド風味の生地で作った生地を流して冷凍庫で3時間冷やし固めます。
- 【7】《ダブルマロンクリーム》サバトマロンペーストとマロンピューレを混ぜ、室温で柔らかくした無塩バター、シロップの順に加えて混ぜ合わせた後、裏ごしします。
- 【8】《仕上げ》ムースマロンを型から外し、ダブルマロンクリームをお好みのデザインに絞ります。お好みで粉糖を振りかけます。
- 【9】クリスマスオーナメントやマロンガラスセブロークンを飾り付けて完成です。

ポイント

- ・マロンペーストは冬場など冷え過ぎると硬くなるため、使用時に電子レンジで少し温めると作業性が良くなります。
- ・ダブルマロンクリームにしようとするシロップは、市販のガムシロップで置き換え可能です。ラム酒などを少々加えると風味が引き立ちます。