

2008年10月3日(2)

かんたん♪ モンブラン



栗のおいしい季節です。今回は仕上げに自家製、渋皮煮をトッピングしました。モンブランの名前の由来は、アルプスの山「モンブラン」で、フランス語で「白い山」を意味します。粉糖は山に積もる雪をイメージしているそう。手作りの飾りつけは一つ一つ違っていてもご愛嬌。楽しく作っておいしく召し上がれ。(M)

材料(8個分)

ロールケーキスポンジ

・薄力粉 80g
・ベーキングパウダー 小さじ1
・卵 3個
・三温糖 1/2カップ
・サラダ油 1/4カップ
・水 1/4カップ
・塩 少々

マロンクリーム

・マロンペースト 200g
・バター(無塩) 20g
・生クリーム 1/2カップ

飾り用

・栗の甘露煮又は渋皮煮 適量
・粉糖 適量

下準備

・薄力粉とベーキングパウダーは合わせてふるっておく
・卵を卵黄と卵白に分けておく

* マロンペーストは輸入食品を取り扱っているお店で手に入ります。

作り方

- ①ボールに、卵黄、サラダ油、砂糖半量、水、塩を入れハンドミキサーで白っぽくなるまで泡立てる。
- ②別のボールに卵白を泡立て、途中で残りの砂糖を2回に分けて入れ、角が立つまでしっかり泡立てメレンゲを作る。
- ③①に粉をふるいながら入れ、ゴムべらで混ぜる。
- ④③にメレンゲの1/3量入れよく混ぜ、さらに残りのメレンゲを入れ、さっくり混ぜる。
- ⑤オーブンシートをしいた四角い天板に④を流し入れ、台の上で2、3回軽く落として空気を抜く。
- ⑥180℃に温めておいたオーブンで12分焼く。
- ⑦焼きあがったら、オーブンシートをゆっくりはがし裏返して冷ます。

- ⑧スポンジケーキの手前、10cm位に1cm幅にナイフでごく軽く切りこみを入れ、ホイップした生クリームを塗り、ロール状に巻く。
- ⑨巻き終わりを下にし冷蔵庫に入れ生地をおちつかせる。
- ⑩⑧を8等分し、カップにのせる。
- ⑪マロンペーストに柔らかくしたバターを加えよく練り、さらに生クリームを少しずつ加え、よく混ぜる。クリームが硬いときは、生クリームを少しずつ足して、絞り出しやすい固さにする。
- ⑫カットしたロールケーキの上に、ホイップした生クリームをこんもり盛り、マロンクリームを螺旋状に絞る。飾りの栗を乗せ、粉糖をかけたら完成!

