～怪盗ルパンのメレンゲ～より

メレンゲ・シャンティ、メルヴェイユ

レシピ監修　エコール 辻 東京　中濱 尚美 先生

卵白と砂糖だけで作るシンプルなメレンゲ。
「怪盗ルパン」の物語に出てくるメレンゲ・シャンティと、200年前から作られているメルヴェイユ。
メレンゲとクリームのハーモニーをぜひ味わってください。

材料 ～ メレンゲ・シャンティ：10個分、メルヴェイユ：直径6㎝ 15個分 ～

＜メレンゲ＞

卵白	90g	
グラニュー糖	165g	70gと95gに分けておく
コーンスターチ	10g	

＜ホイップクリーム＞

生クリーム	200g	乳脂肪分42%
粉砂糖	16g	

＜キャラメルベース＞

グラニュー糖	150g	
生クリーム	150ml	乳脂肪分38～42%
牛乳	75ml	
塩	2g	
無塩バター	18g	

＜キャラメルクリーム＞

キャラメルベース	上記を全て使用	
生クリーム	350ml	乳脂肪分38%
グラニュー糖	35g	

ミルクチョコレート
粉砂糖

作り方

Prepare 準備

■オーブンを130℃に温めておく
■ミルクチョコレートを薄く削っておく

メレンゲを作る

Step1 ステップ1

卵白と70gのグラニュー糖でメレンゲを作る。
砂糖は5回くらいにわけて入れるとよい。

Step2 ステップ2

95gのグラニュー糖とコーンスターチを混ぜたものを
ステップ1に入れ、ゴムべらで切り混ぜる。

Step3 ステップ3

オーブンペーパーの上に絞り、130℃のオーブンで焼く。
メレンゲを割って、中が白くなければ焼き上がり。
【メレンゲ・シャンティ】
星口金で幅3cmに絞る
焼き時間約70分

Step4 ステップ4

【メルヴェイユ】
丸口金で直径3cmの垂らし絞りと、直径2cmの丸に絞る
焼き時間約60分

メレンゲ・シャンティを組み上げる

Step5 ステップ5

紙パーチにメレンゲを2枚おく。

Step6 ステップ6

底辺の部分に、粉砂糖を加えて泡立てたホイップクリームを絞り、メレンゲを固定する。

Step7 ステップ7

メレンゲの間にさらにホイップクリームを絞る。

キャラメルベースを作る(メルヴェイユ用)

Step8 ステップ8

鍋にグラニュー糖を入れ、火にかける。
グラニュー糖が溶けてきたら、混ぜながらキャラメルをつくる。

Step9 ステップ9

別の鍋に生クリームと牛乳を入れ、温める。

Step10 ステップ10

ステップ8が沸騰したら、ステップ9と塩、バターを加えまぜる。

Step11 ステップ11

ボウルに入れ、粗熱をとりのぞく。

キャラメルクリームを作る

Step12 ステップ12

キャラメルベースに生クリームとグラニュー糖を入れ、使用する固さまで氷水をあてて泡立てる。

メルヴェイユを組み上げる

Step13 ステップ13

メレンゲ(大)の上にキャラメルクリームを絞る。
クリームを絞った上にメレンゲ(小)をおく。

Step14 ステップ14

メレンゲ部分の上に再びクリームを絞り、へらやスプーンなどで形を整える。

Step15 ステップ15

まわりにミルクチョコレートをつけ、表面に粉砂糖をふる。

食べごろと保存方法

メレンゲの食感を残したまま楽しむ場合：組み上げてから30分ほどおいて、お召し上がりください。
残さない場合：組み上げてから3時間ほどおいて、お召し上がりください。
いずれも当日中にお召し上がりください。