

～ココ・シャネルのモンブラン～より

モンブラン

レシピ監修 エコール 辻 東京 大熊 恵 先生



サクサクのメレンゲ、ふわふわの生クリーム、濃厚なマロンクリーム、
3層のマリアージュが楽しめるモンブランです。

材料 ～ 直径6～7cm 5個分 ～

<メレンゲ> (15個くらい出来ます)

卵白	60g	
グラニュー糖	50g	ステップ1
グラニュー糖	60g	ステップ2

<マロンクリーム>

マロンペースト	240g	製菓材料店で入手可
マロンクリーム	80g	製菓材料店で入手可
バター	80g	

<ホイップクリーム>

生クリーム	160g	乳脂肪42～45%
粉砂糖	8g	

<仕上げ>

粉砂糖	適量	
-----	----	--

作り方

Prepare
準備

- オーブンを120℃に温める
- バターは常温に戻す

メレンゲを作る

Step 1
ステップ1

卵白をほぐし、泡立てる。
角が立ったら50gのグラニュー糖を数回に分けて加えながら、ハンドミキサーで泡立てる。



Step 2
ステップ2

60gのグラニュー糖を加え、ゴムべらなどで切るように混ぜる。
混ぜすぎないように注意する。



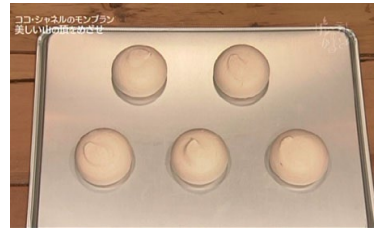
Step 3
ステップ3

直径5.5cmの円を描いた紙を下敷きにして、オーブンの紙に直径15mmの丸口金でドーム状に絞る。
絞っている最中は口金を一定の高さに保つとよい。



Step 4
ステップ4

120℃に予熱したオーブンで約2時間焼く。
割ってみて中の焼き色を確認し、ほんのり色がついていたら焼き上がり。



マロンクリームを作る

Step 5
ステップ5

マロンペーストにマロンクリームを加えて固いへらで混ぜる。



Step 6
ステップ6

柔らかくしたバターを加えて、ミキサーで少し白っぽくなるまで混ぜる。



Step 7
ステップ7

裏ごしする。
材料の栗のつぶやダマが残っていると、細く絞っている最中に切れてしまうので丁寧に。



ホイップクリームを作る

Step 8 ステップ8

生クリームに粉砂糖を加えて、氷水で冷やしながらか角が立つまで泡立てる。
やわらかいと組み上げた時にマロンクリームが重さでつぶれてしまうため、しっかりと。



組み上げる

Step 9 ステップ9

メレンゲにホイップクリームを直径15mmの口金でドーム状に絞る。



Step 10 ステップ10

マロンクリームをモンブラン用の口金で縦と横に絞り、ホイップクリームを覆う。
余分は後で取り除くので、ここでは一定の強さでクリームを絞り出すようにする。



Step 11 ステップ11

パレットナイフ等で余分なクリームを取り除き、冷蔵庫で冷やし固める。
仕上げに粉砂糖をふる。



食べごろと保存方法

冷蔵庫で保存し、早めに召し上ってください。時間がたつと、メレンゲがしけてサクサク感が損なわれます。