

～きらめきの季節!ベルエポック～より

## メレンゲリース

レシピ監修 エコール 辻東京 平林 由衣 先生



文化や芸術が華々しく栄えた19世紀末から20世紀初頭のパリ。「ベルエポック(良き時代)」と呼ばれたこの時代、オシャレな最先端スイーツだったメレンゲを、キラキラのクリスマスリースにアレンジ!サクサクで軽い食感を楽しんで!

### 材料 ~メレンゲリース 直径18cm 1個分~

#### <メレンゲ>

卵白	45g	Mサイズ1.5個分
グラニュー糖	83g	35gと48gに分けておく
コーンスターチ	5g	
アラザン	適量	

### 作り方

#### Prepare 準備

■オーブンを100℃に温めておく

#### Step 1 ステップ1

泡立てた卵白と35gのグラニュー糖でメレンゲを作る。  
砂糖は数回に分けて入れる。



#### Step 2 ステップ2

48gのグラニュー糖とコーンスターチを混ぜたものを  
加え、ゴムべらで切り混ぜる。



Step 3  
ステップ3

オーブンペーパーに直径18cm、12cm、6cmの円を書いて裏返す。



Step 4  
ステップ4

メレンゲを絞り袋に入れ、星口金で直径3cmの渦巻き状に絞り出し、輪を描く。内側にも同様に絞り、上にも一周重ねる。



Step 5  
ステップ5

アラザンをのせて、100℃のオーブンで約150分焼く。



食べごろと保存方法

密閉容器に入れて翌日までにお召し上がりください。  
乾燥剤を入れれば、5日程度保存できます。