

イタリアンモンブラン



イタリアマロンペースト MRPXT



商品特徴

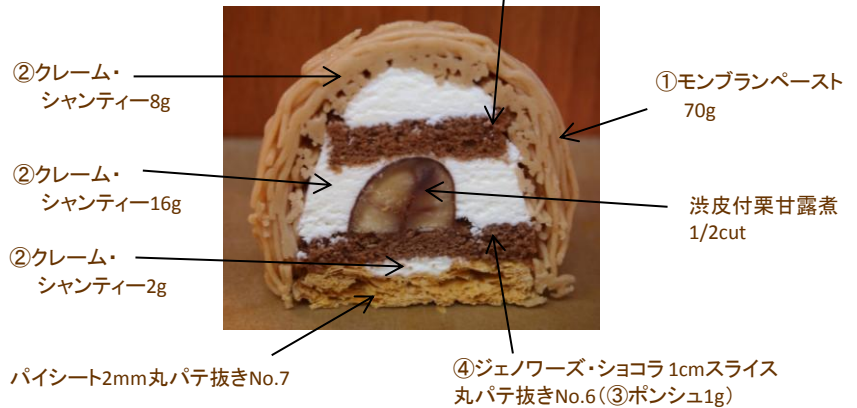
- ・イタリア栗使用。
- ・「オダマキ」として使用出来る硬さに仕上げています。



作り方

1. パイシート2mm丸パテ抜きNo.7を焼成する。
2. 1の上にクレーム・シャンティエを2g絞り、ジェノワーズ・ショコラ1cmスライス丸パテ抜きNo.6を1枚置き、ポンシュを1gうつ。
3. 2に渋皮付栗甘露煮1/2cutを1個置き、栗が見えなくなる様にクレーム・シャンティエを16g絞る。
4. 3の上にジェノワーズ・ショコラ1cmスライス丸パテ抜きNo.4を1枚置き、ポンシュを2gうつ。
5. 4の上にクレーム・シャンティエを8g絞る。
6. 5にモンブランロ口でモンブラン・ペーストを70g絞る。
7. 6をクレーム・シャンティエ、ココア0.2g、渋皮付栗甘露煮1/2cut 1個、セルフィーユ1枚で飾る。

④ジェノワーズ・ショコラ1cmスライス 丸パテ抜きNo.4(③ポンシュ2g)



配合

① モンブラン・ペースト

- ・イタリアマロンペースト.....500g
- ・ラム酒..... 3g
- ・無塩バター.....30g
- ・生クリーム 38%..... 40g

1. ミキサーのビーターでイタリアマロンペーストとラム酒を混ぜてから柔らかいバターを混ぜる。
2. 泡立てた生クリームと1を合わせる。

② クレーム・シャンティエ

- ・生クリーム 42%.....1000g
- ・グラニュー糖..... 60g

1. 生クリームとグラニュー糖を泡立てる。

③ ポンシュ

- ・グラニュー糖.....50g
- ・水..... 150g
- ・ラム酒.....60g

1. グラニュー糖と水を沸かす。
2. 1にラム酒を入れる。

④ ジェノワーズ・ショコラ

- ・全卵.....495g
- ・グラニュー糖.....330g
- ・水飴.....27g
- ・蜂蜜.....27g
- ・牛乳..... 108g
- ・ココアパウダー.....45g
- ・薄力粉.....255g
- ・無塩バター..... 54g

1. 全卵、グラニュー糖、水飴、蜂蜜を40℃～42℃に温めてリボン状になるまでホイップする。
2. 1に篩った薄力粉とココアを混ぜる。
3. 湯煎で溶かしたバターと牛乳を2に合わせる。
4. 170/140のオーブンで約23分焼成する。