

かぼちゃモンブラン



パンプキンペースト

POFK



商品特徴

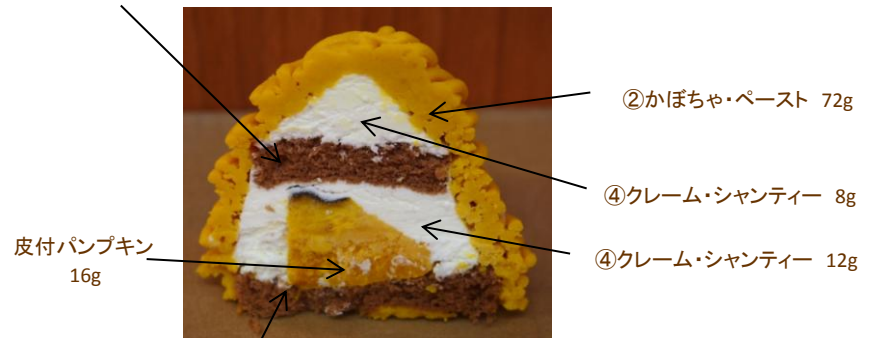
- ・北海道産えびすかぼちゃ使用。
- ・乳製品、卵、シナモン等を加えた味付タイプです。



作り方

1. ジェノワーズ・ショコラ1cmスライス丸パテ抜き No.6 1枚の上に皮付パンプキン 16gを置く。
2. パンプキンが見えなくなる様にクレーム・シャンティーを12g絞る。
3. 2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枚置く。
4. 3の上にクレーム・シャンティーを8g絞る。
5. 4にモンブラン口金でかぼちゃ・ペーストを72g絞る。
6. 5をクレーム・シャンティー、ココア0.2g、食用紅葉もみじで飾る。

③ジェノワーズ・ショコラ 1cmスライス 丸パテ抜きNo.4



③ジェノワーズ・ショコラ 1cmスライス 丸パテ抜きNo.6

配合

① クレーム・パティシエール

- ・牛乳……………500g
- ・卵黄……………100g
- ・グラニュー糖……………90g
- ・薄力粉……………20g
- ・コーンスターチ……………20g
- ・バニラビーンズ……………0.5本
- ・醗酵無塩バター……………25g

1. 卵黄とグラニュー糖を混ぜて、篩った薄力粉とコーンスターチを混ぜる。
2. 牛乳をバニラビーンズと沸かし、1に混ぜて90℃まで炊き上げる。
3. 2を裏漉しして、バターを合わせる。

② かぼちゃ・ペースト

- ・パンプキンペースト……………1000g
- ・パティシエール……………100g
- ・生クリーム 38%……………200g
- ・ラム酒……………10g

1. パンプキンペーストとラム酒をフードプロセッサーにかける。
2. 1にパティシエールを混ぜる。
3. 泡立てた生クリームを2に合わせる。

③ 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。

④ クレーム・シャンティー

- ・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。