

# 紫芋モンブラン



- 紫50 VSP50
- さつま芋甘露煮



## 商品特徴

### 【紫50 VSP50】

- ・国産紫芋を約50%使用。  
(スタンダードタイプ)



紫50 VSP50



さつま芋甘露煮

### 【さつま芋甘露煮】

- ・国産さつま芋使用。  
・皮つき、10mmダイス。

## 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枚の上にさつま芋甘露煮を10g置く。
2. さつま芋甘露煮が見えなくなる様にクリーム・シャンティーを14g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の上にクリーム・シャンティーを6g絞る。
5. 4にバラ口金No.4で紫芋・ペーストを68g絞る。
6. 5をクリーム・シャンティー、さつま芋甘露煮、黒胡麻で飾る。

①紫芋・ペースト 68g

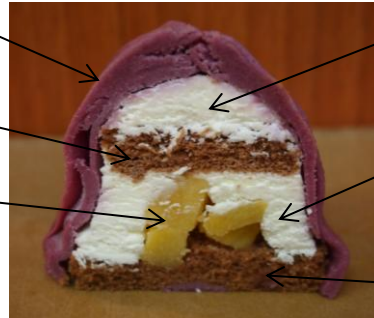
③クリーム・  
シャンティー 6g

②ジェノワーズ・ショコラ  
1cmスライスNo.4

③クリーム・  
シャンティー 14g

さつま芋甘露煮 10g

②ジェノワーズ・ショコラ  
1cmスライスNo.6



## 配合

### ① 紫芋・ペースト

- ・紫50.....500g
- ・無塩バター.....125g

1. 紫50をミキサーのビーターで回す。
2. 1にクリーム状のバターを合わせる。

### ③ クリーム・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。

### ② 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。