

抹茶モンブラン



抹茶モンブランペースト MAPX



商品特徴

- ・愛知県西尾産抹茶をたっぷり使用した、濃厚な抹茶味です。



作り方

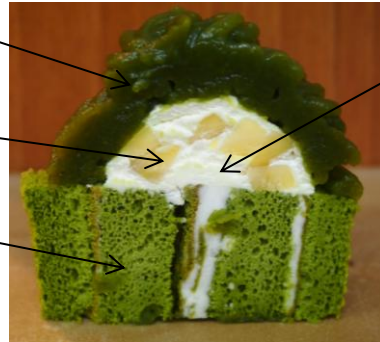
1. ビスキュイ・ティベールにクレーム・シャンティエを100g塗り、巻く。
2. 1を3cmにカットする。
3. 2を横にして中央にクレーム・シャンティエを6g絞り、マロン5mmダイスカットを5g散りばめ、その上にクレーム・シャンティエを4g絞る。
4. 3に抹茶ペーストをモンブラン口金で70g絞る。
5. 4を黄栗甘露煮ハーフ1個、大納言3粒、デコレーションシュガー0.2gで飾る。

②抹茶ペースト 70g

マロン5mmダイスカット
5g

①ビスキュイ・ティベール 3cmカット

④クレーム・シャンティエ
10g



配合

① ビスキュイ・ティベール (8枚取 2枚分)

- ・全卵.....100g
- ・卵黄.....126g
- ・グラニュー糖.....122g
- ・薄力粉.....100g
- ・牛乳.....38g
- ・抹茶パウダー.....17g
- ・レモン果汁.....5.5g
- ・卵白.....280g
- ・グラニュー糖.....65g
- ・無塩バター.....28g

1. 全卵、卵黄、グラニュー糖を混ぜ40℃~42℃に温め泡立てる。
2. 抹茶パウダーに牛乳を加え混ぜ、レモン果汁を加える。
3. 2に1を少量混ぜて1に戻す。
4. 卵白とグラニュー糖でメレンゲを作る。
5. 3に4を混ぜて、篩った薄力粉を混ぜる。
6. 5に溶かしたバターを混ぜる。
7. 6を下天板を1枚入れた200/160のオーブンで約12分焼成する。

② 抹茶ペースト

- ・抹茶モンブランペースト.....500g
- ・シロップ.....60g

1. 抹茶モンブランペーストをビーターで回し、シロップを加える。

③ シロップ

- ・グラニュー糖.....100g
- ・水.....200g

1. グラニュー糖と水を沸かし、冷まして使用する。

④ 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。