

# モンブラン

材料(直径約6cm7個分)

## アーモンド・ジェノワーズ

マジパン・ローマッセ	15g
グラニュー糖	10g
ベーキングパウダー	2g
全卵	50g(1個分)
薄力粉	30g
溶かしバター	10g

## シロップ

水	100ml
グラニュー糖	50g
キルシュ	60ml(大さじ2)

## イタリアンメレンゲ

グラニュー糖	30g
水10ml	
卵白	30g(1個分)

## マロン・ムース

アングリーズソース	
牛乳	70ml
卵黄	20g(1個分)
グラニュー糖	10g
マロンクリーム	90g
ゼラチン	4g
生クリーム	70ml
イタリアンメレンゲ	2/3

## シャンティ

生クリーム	150ml
イタリアンメレンゲ	1/3

## マロンクリーム

マロンクリーム	160g
生クリーム	130ml

## 作り方

### A アーモンド・ジェノワーズを作る。

- マジパン・ローマッセを細かくちぎり、グラニュー糖をボールにいれ泡立て器ですり混ぜる。
- 全卵を人肌程度にあたため、3~4回に分けて加えよく混ぜる。
- ハンドミキサーで白っぽくもったりするまで泡立てる。
- 小麦粉とベーキングパウダーをあわせてふるったものを少しずつ加え混ぜ合わせる。
- 溶かしバターに4を少量加え、泡立て器で混ぜ、残りの生地に戻しゴムべらでまぜあわせる。
- 紙を敷いた18cmの型に流しこみ170度で15分焼く。
- 焼き上がったものの表面をそぎ落とし、5.5×3cmのセルクルで抜く。

### B シロップを作る。

- 小さめのなべに水とグラニュー糖を入れ、火にかけて完全にグラニュー糖を溶かす。
- 完全に冷めたら、キルシュを加える。

### C セルクルの底にA7をしき、シロップをたっぷりしみこませる。

### D イタリアンメレンゲを作る。

- 小さめの鍋にグラニュー糖、水を入れて火にかけ、沸騰させる。
- 卵白を液状の部分がなくなる程度まで泡立て、1を加え、さらに泡立てる。

### E マロン・ムースを作る。

- 板ゼラチンは氷水でふやかしておく。
- アングリーズソースを作る。
  - 鍋に牛乳を入れ弱火にかける。
  - ボールに卵黄を溶きほぐし、グラニュー糖を入れ泡立て器でまぜあわせる。
  - 牛乳を沸騰する前に火からはずし、(2)に少しずつ加えまぜあわせる。
  - 鍋に戻して火にかけ、木べらで混ぜながらとろみがつくまで火を通す。
- ふやかしたゼラチンを溶かし込む。
- マロンクリームを加えて混ぜ合わせ、裏ごしてあら熱をとる。
- 生クリームを7分立てにする。
- 5に4を加えゴムべらで手早く混ぜる。
- さらにイタリアンメレンゲの2/3を加え、混ぜ合わせる。

### F Cに流しこみ冷蔵庫で冷やし固める。

### G シャンティを作る。

- 生クリームを7分立てにする。
- イタリアンメレンゲをあわせ、8分立てにする。
- Fの表面に、ドーム状にしぼり出す。

### H マロンクリームを作る。

- 生クリームをとろみがつく程度に泡立てる。
- マロンクリームを加え、6分立てにする。
- G3にモンブラン用の口金で、垂直に2回しぼり出す。