

# マロン・ド・ノエル

材料(直径15cm、高さ5cmのセルクル型1個分)

## ジェノワーズ

全卵	100g(2個分)
グラニュー糖	30g
薄力粉	60g
溶かしバター	20g

## マロン・ムース

### アングレーズソース

牛乳	100ml
卵黄	20g(1個分)
グラニュー糖	10g
マロンクリーム	125g
ゼラチン	6g
ラム酒(ダーク)	10ml(小さじ2)
生クリーム	200ml
イタリアンメレンゲ	
グラニュー糖	30g
水	10ml
卵白	30g(1個分)

## マロンクリーム

マロンクリーム	50g
生クリーム	30g+

## シロップ

水	100ml
グラニュー糖	30g
キルシュ	30ml

## シャンティ

生クリーム	100ml
グラニュー糖	5g

## 栗の渋皮煮

4~5個

クリスマスケーキ用のチョコプレート、ヒイラギなど

## 作り方

### A ジェノワーズを作る。

- 1 全卵を人肌程度にあたたため、グラニュー糖を加え、ハンドミキサーで白っぽくもったりするまで泡立てる。
- 2 薄力粉をふるったものを少しずつ加え混ぜ合わせる。
- 3 溶かしバターに2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。
- 4 紙を敷いた18cmの型に流しこみ170度で20分焼く。
- 5 焼き上がったものを2枚にカットし、15cmのセルクル型で抜く。

### B シロップを作る。

- 1 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。
- 2 完全に冷めたら、キルシュを加える。

### C 型の底面にジェノワーズを敷き、シロップをしみこませ、栗の渋皮煮を2~3個刻んで敷く。

### D マロン・ムースを作る。

- 1 板ゼラチンは氷水でふやかしておく。
- 2 アングレーズソースを作る。
- 3 鍋に牛乳を入れ弱火にかける。
- 4 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。

- 5 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。
  - 6 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。
  - 7 ふやかしたゼラチンを溶かし込む。
  - 8 マロンクリームを加え混ぜ合わせ、裏ごして、あら熱をとる。
  - 9 イタリアンメレンゲを作る。
  - 10 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。
  - 11 卵白を液状の部分なくなる程度まで泡立て、(1)を加え、さらに泡立てる。
  - 12 生クリームを7分立てにする。
  - 13 6に4を加えゴムべらで手早く混ぜる。
  - 14 さらにイタリアンメレンゲを加え、混ぜ合わせる。
  - 15 Cに流し込む。
- ### E 流した栗のムースの上にジェノワーズを敷き、シロップをしみこませ、残りの栗のムースを流し込み、冷蔵庫で冷やし固める。
- ### F マロンクリームに生クリームを少しづつ加えて、飾り用のマロンクリームを作る(かたいようなら、様子

を見ながら生クリームをさらに加える)。

- G 分量の生クリームとグラニュー糖を泡立て、残りのイタリアンメレンゲも合わせてシャンティを作り、10mm程度の口金でケーキの端に三日月状に絞る。
- H しぼったシャンティのの上に、1mm程度の口金でマロンクリームを三日月状の短い方向と平行にすき間なく絞る。
- I シャンティをこんもりと2絞りして、栗の渋皮煮を上に乗せる。