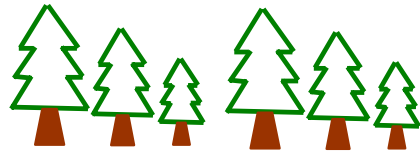




モンブラン



実りの秋。美味しい秋。栗の秋。

今日はおうちで本格モンブランを作ってみませんか？

ケーキ屋さんに負けない味。いや、ケーキ屋さんよりおいしいかも・・・

友達にも自慢できちゃうレシピです。

材料 (タルトレット型 6コ分)

<タルト生地>

・薄力粉	80g
・粉砂糖	25g
・塩	ひとつまみ
・バター (食塩不使用)	40g
・卵	20g
・水	大さじ1/2

生クリーム	100ml
砂糖	大さじ1

<マロンクリーム>

・マロンペースト	70g
・生クリーム	100ml
・ブランデー	小さじ1

マロングラッセ	80g
---------	-----

マロングラッセ (飾り)	20g
--------------	-----

チョコレート (飾り)	お好みのもの
-------------	--------

下準備

- ・タルト生地を冷蔵庫に入れて冷しておきます。
- ・バターは小切りにしておきます。



作り方

<生地を作ります>

フードプロセッサーに生地を材料を順番に入れます。スイッチを小刻みに入れ、生地が小豆粒くらいの大きさになれば回すのを止めます。



ラップに取り出し、冷蔵庫で約15分寝かせます。

生地を6等分にし、タルトレット型にのばします。フォークを使ってピケ（穴をあける）します。



ピケすると縮みが少なくなります。

重石を乗せて、180℃に予熱したオーブンで約15分空焼きします。その後、重石を取りさらに約5分焼きます。



重石が無ければ、
小豆で代用しても
大丈夫。

焼きあがれば、型からはずし、冷まします。

生クリームに砂糖を加え、泡立てます。（角がたつくらい。）
マロングラッセを小切りにします。

<マロンクリームを作ります>

ボウルにマロンペーストとブランデーを入れ、
柔らかくなるまでゴムベラで混ぜます。



に生クリームを2～3回に分けて加えます。

一度に生クリームを加えるとダマになって、クリームを絞る時に詰まるので、気をつけて！！



ハンドミキサーを使い、かたさを調節します。(泡立てすぎると分離して、モロモロになってしまうので気をつけて！！)
モンブラン口金を付けた絞り出し袋に入れます。

これがモンブラン口金です



<仕上げます>

に をのせ、上にマロンクリームを絞り、飾り用のマロングラッセとチョコレートで仕上げます。



ポイント

- ・ バターは必ず食塩不使用を使って下さい。
- ・ 小切りにしたバター、薄力粉・塩・砂糖、卵・水は冷たいものを使用するほうがサクサクと出来上がります。使う直前まで冷蔵庫で冷やしておきましょう。
- ・ マロンクリームの「マロンペースト」はサバトンのマロンペーストを使用しています。同じ売り場に栗の絵の描いた缶詰で「マロンクリーム」と言うのが売っていますが、こちらはかなり砂糖が入っていて甘いです。「マロンペースト」とは違うものなので、買いまちがいに気をつけて！！

マロンペースト

今回はマロングラッセを使いましたが、お好みで、栗の渋皮煮や甘露煮にしても美味しくできます。

タルトの型もいろいろ。

タルトレット型はこれ

