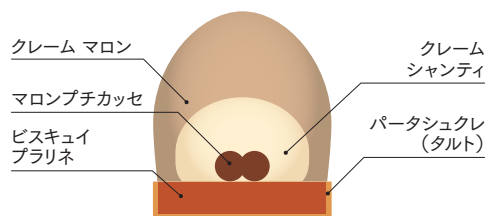


モンブラン

# Mont Blanc



## パータ シュクレ (タルト○7cm)

- ①タルトを空焼きして冷ましておく。

## ビスキュイ プラリネ

アーモンドパウダー	280g
グラニュー糖A	280g
全卵	480g
ルノートル プラリネアマンド	70g
卵白	250g
グラニュー糖B	50g
薄力粉	80g

## フレキシパンアントルメ FT1010 555×360×10mm 1枚分

- ①アーモンドパウダー、グラニュー糖A、全卵を混ぜ合わせ、高速で立てる。
- ②別のボウルで卵白とグラニュー糖Bを合わせ、メレンゲを立てる。
- ③①をボウルに移し、プラリネを合わせる。
- ④③と②を合わせ、薄力粉を合わせる。
- ⑤④をフレキシパンアントルメの厚さに伸ばす。
- ⑥180度のコンベクションオーブンで15分間焼成する。

## クレーム シャンティ

生クリーム 35%(泡立てたもの)	200g
CSM ヴェネチアーナ	200g
ぬるま湯(40度)	125g

- ①ヴェネチアーナにぬるま湯を加え高速で5分立てる。
- ②生クリームを立てたものに①を100g加え、混ぜ合わせる。

## クレーム マロン

サバトン マロンペースト	1000g
サバトン マロンクリーム	500g
生クリーム 35%	300g
マウントゲイ ラム55°	15g

- ①マロンペーストとマロンクリームを合わせ、ビーターで混ぜ合わせる。
- ②ダマが取れたら、マウントゲイを加えて混ぜ合わせる。
- ③生クリームを加え、混ぜ合わせる。
- ④③を高速で立てる。(8分立て)

## 仕上げ

サバトン マロンプチカッセ	適量
CSM プードルデコール	適量

## モンタージュ

- ①タルトシェルにクレームシャンティを少量絞り込む。
- ②ビスキュイプラリネを直径4cmで抜いたものを①に入れ、軽くおさえる。
- ③センターにマロンプチカッセを置き、クレームシャンティをドーム状に絞り、冷凍庫で固める。
- ④クレームマロンを絞る。
- ⑤プードルデコールを振りかける。

