

Recipe 2

モンブランモンスター



材料(8個分)

- ・マロンパスト...120g
- ・無塩バター...20g
- ・生クリーム...40ml
- ・カステラ(市販のもの)...4切れ
- ・生クリーム...60ml
- ・グラニュー糖...5g
- ・おき甘栗...12粒
- ・インスタントコーヒー...2g(水でとく)



sakae's ouchi cafe

- ・食紅のチョコ...16粒
- ・②の生クリームを目とつける土台にする。



sakae's ouchi cafe



① カステラのエ下の茶色の音部分を取り1cm巾幅に切る。



② 直径5cmの円形にくりぬく。



③ マロンパストに室温のもちいたバターを加えまぜたら生クリームを少しづつ加え傘形の金でつけた絞り袋に入れる。

④ ②の生クリームにグラニュー糖を加えまぜ角が少しおれるくらいに溶立て水でといたコーヒーを加え全体を混ぜる。5mmの丸形の金でつけた絞り袋に入れる。

⑤ 組み立てていく。
スポンジの上に④のクリームとおき甘栗1粒のせる。周りを③のように③のマロンクリームでのせていく
④のクリームを目のエ台の音部分につけ粒チョコをつける。余ったおき甘栗を小さくきざみ上へのせる。



sakae's ouchi cafe

おまけ
ひくち
サツマイモ
クリーム
大福



sakae's ouchi cafe

材料(14個分)

- (大福生地)・白玉粉...50g
- ・水...100ml
- ・上白糖...30g
- (中あん)・白あん...40g
- ・さつまいも...30g
- ・上白糖...5g
- ・生クリーム...50ml
- ・グラニュー糖...5g
- ・片栗粉...少々



① ボウルに白玉粉を入れ水を少しづつ加えまぜ。上白糖を加え弱火でへうで使てねばりが出るまでこねていく



② バットに片栗粉をひき14等分する



③ 中あんの生地を合わせ11個分の大きさに丸め、グラニュー糖を加えて8分立てにした生クリームを絞り冷凍する



④ 30分程冷凍したら②の大福生地を広げ、包んで完成