

# 紅赤のモンブラン



国際学院埼玉短期大学 公開講座

## スポンジ

### 材料

|        |     |
|--------|-----|
| 卵      | 90g |
| グラニュー糖 | 45g |
| 薄力粉    | 50g |
| バター    | 10g |

①卵にグラニュー糖をあわせ、湯せんで40℃まで温め泡立てる。

②泡立ったら、ふるった薄力粉をあわせ、全体に粉がなくなるまで、合わせる。

③溶かしたバターを②の生地にあわせませ。

④③をカップに8分目位まで絞り、180℃のオーブンで15～18分焼成する。(オーブンによって異なるので、時間は確認してください。)

※グラニュー糖は上白糖でも可

## 紅赤クリーム

### 材料

|        |      |
|--------|------|
| 芋      | 200g |
| バター    | 20g  |
| 生クリーム  | 30g  |
| グラニュー糖 | 20g  |
| クキナシ   | 1個   |

①チップス用の芋をスライスする。

②芋の皮をおき角切りにカットし、割ったクキナシと水を鍋に入れ、火にかけ煮る。

③柔らかくなったら、火からおろし、この中から飾り用の芋80gをとる。

④残りの芋を裏ごし生クリーム、グラニュー糖を入れ、常温に戻したバターをあわせる。

## カスタードクリーム

### 材料

|        |      |
|--------|------|
| 牛乳     | 200g |
| バニラオイル | 3滴   |
| グラニュー糖 | 40g  |
| 卵黄     | 2個分  |
| 薄力粉    | 12g  |

①鍋に牛乳と1/3のグラニュー糖、バニラを入れ、火にかけます。

②卵黄をほぐし、グラニュー糖を加え、ふるった薄力粉も合わせる。

③牛乳が沸いたら②に少しずつ加え、混ぜたら鍋に漉して戻す。

④鍋を火にかけ粘りが出るまでホイッパーで攪拌する。

⑤ゴムベラに持ち替え、1分程度沸騰させバットに流し冷却する。

## 飾り用

### 材料

|               |     |
|---------------|-----|
| (紅赤クリームの芋80g) |     |
| グラニュー糖        | 20g |
| 水飴            | 40g |

①フライパンにグラニュー糖を入れ、火にかけ少し色がついてきたら、水飴を加え、溶けたら芋80gを加える。

②全体になじんだら火からおろし冷ます。(熱くなっていますので、やけどに注意)

## 芋チップス

### 材料

|                   |     |
|-------------------|-----|
| (紅赤クリームの芋スライス 6枚) |     |
| グラニュー糖            | 30g |
| 水                 | 30g |

①同量のグラニュー糖と水を火にかけ溶かしてシロップをつくる。

②芋をシロップにくぐらせ、ラップをしたお皿に並べる。

③電子レンジ(600W)で3分30秒途中様子を見ながら加熱する。

冷めたら、パリパリになります。

## 最後に組み立て

- ①スポンジの上をくりぬき、カスタードクリームを絞り角切りのお芋を入れる。
- ②くりぬいたスポンジで蓋をして①を渦巻きのように絞る。
- ③その上から芋ペーストをモンブランのように絞る。
- ④最後に飾り用のお芋とチップスをのせて、出来上がりです!

