

マロンケーキ



< スポンジ生地 >

ボウルに卵白を入れ泡立て、途中2～3回に分けてグラニュー糖を加え、しっかりと泡立てる。

に卵黄を1個ずつ加え混ぜる。

に米粉をふるい入れて、サクリと混ぜ湯煎で人肌に温めたAを加え、混ぜる。

A 食塩不使用バター、牛乳、ハチミツ
オープン皿にペーパーを敷き、を流し入れて焼く。(ガスオーブン：170度で10分)

< マロンクリーム >

ボウルにマロンペーストと室温に戻したバターを合わせ、ラム酒、生クリームを少しずつ加え混ぜる。

にシロップを塗り、横長の4等分にし、ホイップクリームを薄く塗り、細かく切った栗甘露煮を散らす。

4等分した生地を順番にくるくるとロールに巻いてゆき、軽く押さえ落ち着かせ、残りのホイップクリームを回りに塗る。

絞り袋にモンブラン用の口金をつけ、デコレーションする。

< 材 料 >

30×30cmオープン皿1枚分

< スポンジ生地 >

卵(L)	3個
グラニュー糖	80g
米粉	80g
食塩不使用バター	20g
牛乳	大さじ2
ハチミツ	大さじ1

< シロップ >

湯	大さじ2
砂糖	大さじ1

< マロンクリーム >

マロンペースト	100g
食塩不使用バター	25g
ラム酒	大さじ1/2
生クリーム	25ml

< ホイップクリーム >

生クリーム	175ml
砂糖	大さじ1
マロンペースト	30g
栗甘露煮	適宜

レシピ提供：米粉ネットぐんま