

<sup>こ う べ</sup>  
神戸スウィーツ・コンソーシアム

Kobe Sweets Consortium

<sup>せ ん だ い</sup>  
In 仙台

<sup>ね ん</sup>  
2013年

チャレンジド・プログラム Vol.6

<sup>だ い</sup> <sup>か い</sup>  
第6回 テキスト

<sup>じ つ き</sup>  
実技：モンブラン

<sup>こ う し</sup> <sup>お お ば</sup> <sup>た け よ し</sup>  
講師：大場 武芳シェフ

<sup>し ゅ ざ い</sup> <sup>し ゃ か い</sup> <sup>ふ く し ほう じん</sup> <sup>に っ し ん せい ぶん か ぶ し き が い し ゃ</sup>  
主催：社会福祉法人プロップ・ステーション、日清製粉株式会社

# <モンブラン> 15cmφ × 1<sup>だいぶん</sup>台分

## <配合>

### ●[A] パートシュクレ (底の部分の生地)

む えん 無塩バター	45g	にゅうぎょうかぶしきがいしゃ タカナシ 乳業 株式会社
とう グラニュー糖	23g	みつ いせいとうかぶしきがいしゃ 三井製糖株式会社
ぜんらん 全卵	15g	
ちゅうりき こ 中力粉(エクリチュール)	80g	にっしんせいふんかぶしきがいしゃ 日清製粉株式会社
しょうしょう バナラパウダー	少々	バナラハウス

### ●[B] クレームダイヤモンド (アーモンドのクリーム)

む えん 無塩バター	35g	にゅうぎょうかぶしきがいしゃ タカナシ 乳業 株式会社
とう グラニュー糖	35g	みつ いせいとうかぶしきがいしゃ 三井製糖株式会社
ぜんらん 全卵	35g	
しょうしょう バナラパウダー	少々	バナラハウス
はくりき こ 薄力粉(スーパーバイオレット)	3g	にっしんせいふんかぶしきがいしゃ 日清製粉株式会社
かわつき アーモンドプードル皮付	35g	しょうえいしょくひんこうぎょうかぶしきがいしゃ 正栄食品工業株式会社
くり しぶかわ に 栗の渋皮煮	3ヶ	しま き のうえん いばらきけん 四万騎農園(茨城県)

### ●[C] クレームムースリヌ (カスタードと生クリームを合せたクリーム)

ぎゅうにゅう 牛乳	110g	にゅうぎょうかぶしきがいしゃ タカナシ 乳業 株式会社
らんおう 卵黄	1ヶ	
とう グラニュー糖	28g	みつ いせいとうかぶしきがいしゃ 三井製糖株式会社
はくりき こ 薄力粉(スーパーバイオレット)	4g	にっしんせいふんかぶしきがいしゃ 日清製粉株式会社
コーンスターチ	4g	
しょうしょう バナラパウダー	少々	バナラハウス

なま 生クリーム	65g	にゅうぎょうかぶしがいしゃ タカナシ乳業株式会社
とう グラニュー糖	6g	みつせいとうかぶしがいしゃ 三井製糖株式会社
いた 板ゼラチン	3.5g	
みず 水	適量	てきりょう

## ●[D] マロンクリーム (表面を飾るクリーム)

マロンペースト	75g	にちふつしょうじ 日仏商事
しゅ ラム酒	2g	バニラハウス
なま 生クリーム	15g	にゅうぎょうかぶしがいしゃ タカナシ乳業株式会社
むえん 無塩バター	20g	にゅうぎょうかぶしがいしゃ タカナシ乳業株式会社
くり 栗の渋皮煮	適量	しまきのうえん いばらきけん 四万騎農園(茨城県)

## つくかた <作り方>

### ●[A] パートシュクレを作ります。

- (1) バターとグラニュー糖を、すり合わせて混ぜる。……①
- (2) ①に卵をかけて、ふるったエクリチュールを加えませ合わせる。できた生地を冷蔵庫で休ませる……②
- (3) ②の生地約80gを、メン棒で延ばして、直径15cmに抜いて、鉄板に移す。……③

### ●[B] クレームダマンドを作ります。

- (4) バターとグラニュー糖をすり混ぜる。……④
- (5) ④に卵を加えて、一緒にふるって合せてあるスーパーバイオレットとアーモンドプードル皮付を加え、生地を冷蔵庫で休ませる。……⑤

### ●組み合せて台を焼成します。

- (6) ③の生地に、ピケする(小さな穴をあける)。……⑥

(7) ⑥の<sup>うえ</sup>上に、⑤のクリームを<sup>しぼ</sup>絞り袋で<sup>しぼ</sup>絞り込み、<sup>こ</sup>たいらにしておく。……⑦。

(8) ⑦に、カットした<sup>くり</sup>栗を180℃のオーブンで<sup>しょうせい</sup>焼成する。……⑧

(9) ⑧の<sup>しょうせい</sup>焼成後、ラム酒を<sup>しゅ</sup>刷毛で<sup>は</sup>けぬ<sup>ぬ</sup>塗る。……⑨

●[C] カスタードクリームをつ<sup>つく</sup>作ります。

(10) <sup>ぎゅうにゅう</sup>牛乳、<sup>らんおう</sup>卵黄、バニラ、<sup>とう</sup>グラニュー糖<sup>ひ</sup>を火<sup>ひ</sup>にかけ、<sup>スーパーバイオレット</sup>、<sup>コーンスターチ</sup>で<sup>ま</sup>混ぜ<sup>あわ</sup>合せ、<sup>ふた</sup>再び<sup>た</sup>火<sup>あ</sup>にかけ、<sup>た</sup>カスタード<sup>あ</sup>クリームを<sup>た</sup>炊き<sup>あ</sup>上げる。……⑩

(11) ⑩が<sup>た</sup>炊き<sup>あ</sup>上がったから、<sup>いた</sup>ふやかした<sup>くわ</sup>板ゼラチン<sup>ま</sup>を加え、よく<sup>ま</sup>混ぜる。……⑪

(12) ⑪を<sup>うら</sup>裏ごしして、<sup>こおり</sup>氷<sup>あらねつ</sup>で<sup>粗熱</sup>をとる。……⑫

(13) <sup>なま</sup>生クリームと<sup>とう</sup>グラニュー糖<sup>あわだ</sup>を<sup>あ</sup>わせて、<sup>あ</sup>泡立<sup>だ</sup>てる。……⑬

(14) ⑫と⑬を<sup>あわ</sup>合わせて、⑨の<sup>うえ</sup>上に、<sup>じょう</sup>ドーム<sup>しぼ</sup>状に<sup>しぼ</sup>絞る。……⑭

●[D] マロンクリームをつ<sup>つく</sup>作ります。

(15) <sup>しつおん</sup>室温<sup>もど</sup>に戻したマロンペーストに、<sup>しゅ</sup>ラム酒<sup>なま</sup>、<sup>なま</sup>生クリーム<sup>くわ</sup>を加え、<sup>なめ</sup>滑らかにしてから、<sup>くわ</sup>やわらかい<sup>くわ</sup>バター<sup>くわ</sup>を加える。……⑮

(16) ⑭の<sup>うえ</sup>上に、⑮のクリームを<sup>よう</sup>モンブラン<sup>くちがね</sup>用の<sup>つか</sup>口金<sup>しぼ</sup>を使って<sup>しぼ</sup>絞り、<sup>ようひん</sup>クリスマス用品<sup>くり</sup>、<sup>くり</sup>栗<sup>くり</sup>などで<sup>かざ</sup>飾る。……⑯

- にっしんせいふんかぶしがいしゃ  
日清製粉株式会社
- にゆうぎやうかぶしがいしゃ  
タカナシ乳業株式会社
- バニラハウス
- みつせいとうかぶしがいしゃ  
三井製糖株式会社
- しやうえいしよくひんこうぎやうかぶしがいしゃ  
正栄食品工業株式会社

～メモ～