

MOELLEUX AUX MARRONS モワルー・オ・マロン

ビスキュイ・モワルー

Mélanger 合わせて攪拌する	320g	Beurre バター
avec	380g	Pâte de marron パート・ド・マロン
Et	150g	Œufs 全卵
Monter comme une génoise ジェノワーズ状にたてる	500g	Oeuf 全卵
Avec	200g	Sucre グラニュー糖
Mélanger les deux appareils 合わせる		
Puis mélanger 合わせて加える	160g	Farine 薄力粉
avec	20g	Levure chimique ベーキングパウダー
Mélanger 混ぜ合わせておく	310g	De brisure de marrons マロンブチカツセ
Avec	30g	Farine 薄力粉

Faire un sirop pour le punch ポンシュ用シロップ

Mélanger 混ぜ合わせておく	40g	Rhum ラム酒
avec	60g	Sirop a 30 ボーメ30 シロップ

Faire une ganache pour le glaçage グラツサージュ

Mélanger ガナツシュ状に合わせておく	100g	Crème 生クリーム 35%
avec	400g	Couverture ivoire ブランサタン
	50g	Rhum ラム酒

ビスキュイを仕込み、フレキシパン REF1532 プティケーキ型に絞る。

粉をまぶしたマロンブチカツセを載せ、

175度のオーブンで10~12分焼成する。

焼き上がりにシロップをうち、冷めたら型からはずしてグラツサージュを塗る。

金箔、マロンブチカツセを飾って仕上げる。

