

Mont Blanc

ジェノワーズ

全卵	390g
グラニュー糖	225g
薄力粉	225g
ハチミツ フルールプランタニエール	21g
バター	30g
牛乳	53g

★フレキシパンアントルメ 555×360×20 使用

- ① 全卵、グラニュー糖を温め泡立てる。
- ② ふるった粉を混ぜる。
- ③ 温めたはちみつ、バター、牛乳を加える。
- ④ フレキシパンアントルメにのばし、コンベクションオープン180℃約10分焼成する。

シャンティーマロン

生クリーム35%	220g
マロンペースト	55g
ピストール エキストラバター	20g

- ① マロンペーストに少しずつ生クリームを加え、なめらかにする。
- ② 冷蔵庫で一晩寝かせ、好みの硬さに泡立てる。
- ③ 荒刻みにしたチョコレートを混ぜる。

クレームマロン

マロンペースト	250g
バター	17g
イルデュヴァン ラム 40°	6g

- ① マロンペーストにポマード状のバターを混ぜ、空気を含ませる。
- ② ラム酒を加える。

仕上げ

ラウンド(丸)70mm パニラ	12個
プチマロンシロップ	適量
プランアローム	適量

- ① ジェノワーズを抜型6番で抜き、タルトに入れる
- ② シャンティーマロンとプチマロンシロップで土台を作る。
- ③ クレームマロンを絞り、プランアロームをふる。
- ④ お好みでデコレーションする。

