

# ムラング ロートンヌ (φ 70mm 15個分)

## A. ムラング ノワゼット

卵白…………… 150g  
グラニュー糖…………… 150g  
粉末ヘーゼルナッツ…45g  
粉糖…………… 150g  
ココナッツファイン…適量  
パートグラッセ イボワール…適量

- ①卵白にグラニュー糖を加え混ぜ、湯煎で65℃まで加熱しミキサーでしっかり泡立てる。
- ②ふるった粉糖と粉末ヘーゼルナッツを①に加え混ぜ、星口金10-10でシリコン紙の上にφ60mmに30個絞る。上面に適量のココナッツファインを散らして90℃のオーブンで約120分間乾燥焼きをする。
- ③焼き上がり熱が抜けたら、平らな面にパートグラッセイボワールを適量塗る。

## B. コンフィチュール カシス

カシスピュレ……………60g  
冷凍カシスホール……………15g  
グラニュー糖 (A) …… 35g  
グラニュー糖 (B) …… 15g  
ペクチン…………… 3g  
レモン果汁…………… 5g

- ①カシスピュレと冷凍カシスホールにグラニュー糖 (A) を加え混ぜ、手鍋で45℃まで加熱する。
- ②ペクチンをグラニュー糖 (B) と良く混合して①に加え混ぜ106℃まで煮詰める。レモン果汁を加え混ぜて急冷する。

## C. ムースリーヌ カシス

カシスピュレ…………… 100g  
牛乳……………90g  
卵黄……………40g  
グラニュー糖……………60g  
プードル フラン……………20g  
バター……………50g  
クリーム 40%……………120g

- ①カシスピュレと牛乳を混ぜ合わせて80℃程度に温める。
- ②卵黄を割りほぐしグラニュー糖を加え擦り混ぜ、プードル フランを加え混ぜる。
- ③②に①を加え混ぜてしっかり煮上げる。氷水等で急冷して常温でクリーム状にしたバターと混ぜ合わせる。
- ④しっかり泡立てたクリームを数回に分けて③に加え混ぜる。

## D. クレーム マロン

マロンペースト…………… 100g  
バター……………30g  
ラム酒……………15g

- ①マロンペーストにラム酒を数回に分けて加え混ぜる。
- ②常温でクリーム状にしたバターを①に少量ずつ加え混ぜる。

## E. 仕上げ材料

渋皮付き栗……………適量  
冷凍カシスホール……………適量  
ナパージュミロワール…適量  
チョコレートの飾り……………適量

---

## 組み立て・仕上げ工程

- ①焼き上げた A. のパートグラッセ イボワールを適量塗った面に C. を星口金10-6でリング状に絞り、中心部に B. を絞り入れる。
- ②もう1枚の A. でサンドして立ち上げ、台紙に少量の C. を絞り接着する。
- ③サンドした C. が隠れるように D. をモンブランの口金で往復させながら絞る。
- ④絞った D. の部分に蜜漬けの栗とカシスホールを飾り、ナパージュミロワールを適量付ける。
- ⑤チョコレートの飾りを付けて完成

今回は秋をイメージして栗とカシスで仕上げていますが、苺に替えて春向けの商品に作ることも可能だと思います。

その場合はクレームマロンを苺のピュレを使用したシャンティイフレーズを使用して、飾りに苺等を飾りつけます。

今回ムースリーヌの部分に生クリームを加えて軽い食感にしていますが、お好みで量を減らすと良いと思います。