

ふわふわスフレのいちごモンブラン

《30 × 40cm鉄板 1枚分》

スフレ生地	グラニュー糖……………21 g
卵白……………5個	モンブランクリーム
グラニュー糖……………100 g	冷凍イチゴ……………160 g
卵黄……………5個	グラニュー糖……………120 g
牛乳……………40 g	レモン果汁……………10 g
サラダ油……………40 g	クリーム 40% ……200 g
グルマンディーズフレーズ……………10 g	仕上げ
薄力粉……………100 g	イチゴ……………18粒
サンド用クリーム	ミント
マスカルポーネ……………150 g	ミロワールヌートル
クリーム 40% ……150 g	プードルデコール

【仕込み】

スフレ生地を仕込む

- ①卵黄と牛乳を混ぜ、サラダ油、グルマンディーズフレーズもすり混ぜる。
- ②①に薄力粉も加えホイッパーですり混ぜておく。
- ③卵白とグラニュー糖でメレンゲを作り、②へ2回に分けて加え、都度混ぜ合わせる。
- ④紙を敷いた鉄板へ流しいれ、170℃のオーブンで20分程度焼成する。

サンド用クリーム

- ①グラニュー糖を加えてゆるめに立てたクリームをマスカルポーネに加え、硬さを整える。
モンブランクリーム
- ①冷凍イチゴとグラニュー糖を混ぜ、イチゴを潰しながら火にかけて煮詰めていく。
- ②イチゴが溶けて、しっかりと中心まで沸騰したら、火からおろしレモン果汁を加え、急冷する。
- ③②が冷えたら、クリームと混ぜ合わせ、絞れる硬さに調整する。

【組み立て】

- ①スフレ生地を紙からはがし、焼き皮にクリームをナッペする。
- ②ヘタを落としたイチゴを横向きに1列に並べる。
- ③ロールを巻き、冷蔵庫で冷やす。
- ④モンブラン口金にモンブランクリームを入れ、ロール表面に斜めに絞り、仕上げ材料で飾り付ける。

洋菓子講習【基礎編】

日本菓子専門学校 山田 恵理 教師