

爽やか巨峰のモンブラン

タカ食品
桜れもん P007 950g×5本入り (冷凍ビュレ)
巨峰 L-4512 SP 1kg×6袋入り (低糖度ジャム)



目安：6取り×1枚

<ロール生地>

卵	300 g
卵黄	60 g
グラニュー糖	140 g
ハチミツ(レンゲ)	40 g
桜れもん P007	35 g
薄力粉	135 g
生クリーム35%	105 g
巨峰 L-4512 SP(シート1枚につき)	300 g

<巨峰のクリーム>

生クリーム38%	340 g
巨峰 L-4512 SP	385 g
ぶどうリキュール	4 g

<仕上げ>

カスタード	適量
巨峰(生)	適量

<ロール生地>

- ① 卵、卵黄、グラニュー糖、はちみつを合わせ、人肌に温めてしっかり泡立てる。
※酵素処理されていないはちみつはしっかり泡立てた後に加える
- ② ①をに桜れもんを加える。
- ③ ②に薄力粉、温めた生クリームを加えて合わせる。
- ④ 鉄板に流して焼く。(下鉄板1枚入れる 上火170 下火195 約15分 ダンパー開く)
- ⑤ 焼成後すぐに焼き、皮を取る。
- ⑥ 冷ました生地に巨峰L-4512をナッペして巻く。

<巨峰のクリーム>

- ① 巨峰L-4512とぶどうリキュールを合わせ、9分に泡だてた生クリームと軽く合わせる。

<仕上げ>

- ① カットしたロールケーキを縦にし、カスタードを適量絞る。その上に皮をむいた種なし巨峰を一粒置く。
- ② ①の上に巨峰を覆うようにカスタードを適量絞る。
- ③ ②の上に巨峰のクリームをモンブランの口金で絞る。
- ④ 飾にハーフの巨峰等でデコレする。

モンタージュ

巨峰(生)
巨峰のクリーム
カスタードクリーム
巨峰(生)
カスタードクリーム
ロールケーキ