爽やか巨峰のモンブラン

【材料名】

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(1シートあたり)	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

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

【製法】

<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

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り、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ーションする。

タカ食品

巨峰L-4512SP 1kg×6　　（低糖度ジャム）	桜 れもん P007 950g×5本入り　　(冷凍ピューレ)

レシピ一覧へ

この処方は当社試作室での試作例です。
実際の条件は、試作・確認の上、ご決定をお願い致します。