

マロニエ



材料 (18cmセルクル(高さ4.5cm)と40cm×60cmの長方形 各1台分)

【ビスキュイ・ショコラ】		【ポンシュ】	
アーモンドパウダー	300g	ブランデー	250g
粉砂糖	300g	シロップ(30° ボーメ)	500g
全卵	500g		
卵黄	250g	【仕上げ】	
小麦粉	175g	渋皮マロン	
カカオパウダー	125g	カラメル・ヌートル(フィラトス社)	
卵白	425g		
グラニュー糖	200g		
【マロンクリーム】			
マロンペースト(サバトン)	1250g		
ブランデー	100g		
板ゼラチン	30g		
生クリーム(38%)	1000g		

<作り方>

ビスキュイ・ショコラを作る

- 1 ボールにアーモンドプードルと粉糖を合わせてふるったものを入れ、全卵、卵黄を加えて葉形のビーターで合わせていきます。ホイッパーはアーモンドプードルから油が出てしまうので使いません。白っぽくなるまでしっかりと混ぜ合わせます。
- 2 卵白を泡立てます。砂糖を少しずつ加え、角がたれるくらいの柔かめのメレンゲを作ります。柔かめだとキメの細かいものができ、泡が消えにくくなります。
- 3 1に1/2のメレンゲを加えてしっかりと合わせます。小麦粉とココアを合わせてふるったものを加え、ダメにならないように手早く混ぜ合わせます。残りのメレンゲを加え、泡が消えないようにさっくりと合わせます。
- 4 天板に流して表面を平らにし、焼きあがったときの紙離れを良くするために生地とシートの上に指を入れて一周します。220℃のオーブンで約8分。焼きあがったら冷まし、型より一回り小さめに切ります。

マロンクリームを作る

- 1 板ゼラチンを水につけてふやかしておきます。マロンペーストを柔らかくし、ブランデーを加えながら良く練り混ぜます。
- 2 ふやかしたゼラチンに生クリームを少量加え、湯煎もしくは電子レンジで溶かします。残りの生クリームは柔かめに泡立てます。(7分立て位)
- 3 良く練ったマロンペーストにゼラチンを少しずつ加えて、ホイッパーで合わせていきます。泡立てた生クリーム1/2を加えしっかりと混ぜます。残りの生クリームはしっかりと立てて加え、丁寧にムラなく混ぜ合わせます。

ポンシュを作る

30° ボーメシロップ(1リットルの水に1350gの砂糖を加えて沸騰させたもの)とブランデーを合わせてシロップを作ります。

仕上げ

- 1 ビスキュイを型に敷き、ポンシュを打ちます。平たくつぶれた形の片目口金をつけた絞り袋にクリームを入れ、絞ります。渋皮マロンを手で大きめにつぶして散らします。その上にマロンクリームを絞ります。
- 2 下になる面にポンシュを打ったビスキュイをのせ軽く押して平らにします。上になった面にもポンシュを打ちます。1と2を繰り返し行い、ビスキュイが3枚入り、一番上にはクリームがくるようにします。
- 3 表面を平らにして冷やします。
- 4 型からはずし、なめらかにしたカラメル・ヌートルを上にかけて平らにします。側面にチョコレートを貼り付け、ナパージュでツヤを出した栗と金箔で飾ります。粉糖をふって仕上げます。