

抹茶のモンブラン

材料

12 個分

スポンジケーキ

卵

砂糖

薄力粉

抹茶

牛乳

トッピング

さつまいも

2 個

68g

48g

4g

大さじ 1

60g

ホイップクリーム

生クリーム

砂糖

抹茶クリーム

さつまいも

牛乳

生クリーム

砂糖

抹茶

150cc

9g

300g

150cc

50cc

20g

3g

抹茶クリーム

- ① さつまいもはよく洗い、濡れた状態でラップに包み 600w のレンジで 5 分加熱する
- ② 温かいうちに輪切りにし、つまようじを皮と実の間に刺し、すべらせながら皮を取り除く
- ③ ボウルに裏ごし器をのせ、さつまいもをヘラで押しつぶしながらこし、砂糖を加えよく混ぜる
- ④ 抹茶を溶かした生クリームを少しずつ加え、その都度混ぜてなめらかにする
- ⑤ モンブラン用の口金をつけた絞り袋に入れる

スポンジケーキ

- ① 薄力粉と抹茶を混ぜて一度ふるっておく
- ② 卵を溶きほぐして砂糖を加え、泡立て器で混ぜ合わせる
湯煎に当てて混ぜながら温め、約 40℃ くらいになったら取り出す
- ③ ハンドミキサーで垂らした時にしっかり跡が残るくらいまで泡立てる
- ④ 事前にふるった薄力粉と抹茶を再度ふるいながら加え、
泡立て器で粉気がなくなるまでさっくりと手早く混ぜ合わせる
- ⑤ 生地を型に流し入れ、160℃ に予熱したオーブンで 25 分ほど焼く
- ⑥ 焼けたら 3 cm ほどの高さから落として生地内の熱を抜き、型から取り出して 5 分冷ます
- ⑦ 2~3 cm 角ほどの大きさに切る

ホイップクリーム

- ① 生クリームに砂糖を加え好みの硬さまで泡立てる

トッピング

- ① さつまいもの皮をむいて 0.5 cm 角に切り、茹でる

カップにホイップクリーム、スポンジケーキ、ホイップクリームの順で盛り付け、
その上に抹茶クリームをしぼり、さつまいもをのせる