

ひじきのモンブラン



ポイント

ひじきを最大限に利用してひじきを感じてほしいのとみんなに美味しい！って思ってもらえるようなデザートにしました。

材料（1人前）	〈タルト生地作り〉
タルト生地	
無塩バター 50g	① やわらかく戻したバターをボールに入れてクリーム状にねり、粉糖とひとつまみの塩を加えてよく混ぜる。
粉糖 30g	② 溶いた卵を分離しないように少しずつ加えながら、泡立て器で混ぜる。
塩 ひとつまみ	③ ふるった薄力粉を加え、粉気がなくなるまでゴムベラで切るように混ぜる。
卵 15g	④ 生地をラップの上に取り出し、まとめて包んだら冷蔵庫で1時間以上寝かせる。
薄力粉 95g	⑤ 休ませた生地をめん棒で型よりひとまわり大きくのばし、型に敷きこんではみ出た部分をカットする。
ひじき粉 5g	⑥ フォークなどで底に空気穴を開け、アーモンドクリームを作る間、冷蔵庫に入れておく。
アーモンドクリーム	〈アーモンドクリーム作り〉
無塩バター 60g	① やわらかく戻したバターをボールに入れてクリーム状にねり、砂糖を加えて泡立て器でよく混ぜる。
粉糖 60g	② 溶いた卵を分離しないように少しずつ加えながら泡立て器で混ぜ、続けてアーモンドパウダーもふるい入れてよく混ぜる。
卵 50g	③ 焼きあがったら熱いうちにアーモンドクリームの表面にラム酒をハケで塗り、型ごとケーキクーラーの上で冷ます。
アーモンドパウダー 60g	〈マロンクリーム作り〉
ラム酒 適量	① 鍋にラム酒以外のクリームの材料を入れ、ひと煮立ちさせる。バニラのさやは種を出してさやも一緒に入れる。
マロンクリーム	② 熱いうちに裏ごしする。
栗 150g	③ ラム酒を加え混ぜて完成。口金をつけた絞り袋に入れる。
砂糖 15g	④ 室温に戻したマロンペーストをボールに入れ、しっかりしたゴムベラなどでねる。
黒糖 15g	⑤ 室温に戻したバターを加えてムラが無くなるまでよくねり合わせたら、ラム酒も加えてよく混ぜる。
無塩バター 10g	⑥ 別のボールに生クリームを入れ、ハンドミキサーで泡立て器で、とろりとやわらかい角が立つまで泡立てる。
牛乳 60g	⑦ 14の生クリームを13に2回に分けて加え混ぜたらマロンクリームの完成。モンブラン用口金をつけた絞り袋に入れる。
ラム酒 5g	〈クリーム作り〉
ひじき 10g	① ボールに生クリームと砂糖を入れ、固めに泡立てる。 1～1.2cmの口金をつけた絞り袋に入れる。
クリーム	② 型から外した11の表面に、外側1cmを残して17のクリームを中央が高くなるように絞り出し、表面をバレットナイフでならす。
生クリーム 150g	③ 15のマロンクリームを中央からぐるぐると円を描きながら外側に向けて絞り出す。これをもう一度繰り返す。
砂糖 9g	④ 表面に溶けない粉糖をふって好みでハーブを飾る。 冷蔵庫で数時間、クリームが落ち着くまでしっかり冷やしてから切り分ける。
	〈ポイント〉
	マロンクリームの中にひじきを刻んで入れたのとタルト生地の中にひじきの粉を入れたのでひじきを最大限に利用したところです。