

2 月 RECIPE

MERVEILLEUX



材料

★メレンゲ生地★

卵白 50g
砂糖 50g
粉砂糖 30g
コーンスターチ 3g

★シャンティクリーム・ショコラ仕上げ材料★

生クリーム 200g
砂糖 16g
板チョコ(ビター) 適量

作り方

- 1.卵白をほぐして白っぽく泡立てたら砂糖を3回に分けて入れ、角が立つまでよく泡立てる
- 2.これに粉砂糖、コーンスターチをいれ、よく混ぜ合わせる
- 3.ペーパーを敷いた鉄板に、スプーンで直径3cmほどに落とす
- 4.100度に温めたオーブンにいれ、1時間ほど乾燥焼きにする
- 5.焼成後、オーブンに入れたまま、1時間放置し冷やします
- 6.生クリームに砂糖を加え、固く泡立て、シャンティクリームを作る
- 7.チョコレートをナイフ等で薄く削る
- 8.メレンゲにシャンティクリームをたっぷり塗り、もう一枚のメレンゲを重ねて反対に乗せ、サンドする
- 9.周囲、上面に生クリームを塗って覆う
- 10.全体にチョコレートをまぶす