

スイーツの部 優秀賞

作品名：黒豆ときたあかりのモンブラン

材料

- | | | |
|--|---|-------|
| ①ジャがいも（キタアカリ）（磐梯町 菊地清一さん）…大1個 | } | クリーム用 |
| ②生クリーム…大さじ1 | | |
| ③練乳…大さじ2 | | |
| ④黒豆（煮たもの）（会津若松市 芳賀利一さん）…大さじ1程度（モンブラン1個分） | | |
| ⑤マスカルポーネ…小さじ2程度（モンブラン1個分） | | |
| ⑥米粉（北会津町 鶴水忠世さん）…20g | } | スポンジ用 |
| ⑦会津地鶏の卵（会津坂下町 佐藤信高さん）…1個 | | |
| ⑧きび砂糖…20g | | |
| ⑨ベコの乳…大さじ1 | | |
| ⑩サラダ油…大さじ1/2 | | |

※スポンジは、この分量で6cmの土台を9個位作れます。



調理方法

- ①黒豆を煮ておく。
- ②クリームを作る。ジャがいもをやわらかくなるまで蒸し、裏ごしする。生クリーム・練乳を混ぜる。
- ③スポンジを作る。卵白に半量の砂糖を入れ、メレンゲを作る。卵黄に残りの砂糖を入れ、白っぽくなるまで混ぜる。牛乳、サラダ油、米粉を入れ、つどよく混ぜる。最後にメレンゲと合わせ、ふんわり混ぜる。
- ④生地をオープンシートに広げ、170℃のオーブンで8分焼く。
- ⑤生地がさめたら、型抜きし、土台を作る。
- ⑥土台にマスカルポーネであえた黒豆のをせ、その上にクリームをしぼる。
- ⑦飾りに1つぶ上のにせる。

★完成品★

