

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じゃがいも（キタアカリ）（磐梯町 菊地清一さん）…大1個
- 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
- 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

クリーム用

スポンジ用

※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。じゃ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つぶし上のせる。

★完成品★

