

# マロンフィナンシェ

ドゥマール 4270 30個分

焼成温度 上 220度 下 260度

焼成時間 20分



## <材料>

無塩バター 375g  
卵白 340g  
グラニュー糖 280g  
食塩 3.5g  
薄力粉 150g  
B P 7.5g  
ラム 38g  
渋皮栗ペースト 285g  
むき黄栗もしくは渋皮栗 30粒

## <作り方>

1. 無塩バターを沸騰させる
2. グラニュー糖、食塩、薄力粉、B Pを合せてふるう
3. 2に卵白を加え合せ、ラム、**渋皮栗ペースト**を合せる
4. 沸騰させた無塩バターを合せる
5. 生地を型に @45g 流し込み、**黄栗もしくは渋皮栗**を入れて焼成する



### 渋皮栗ペースト栗 Bx50°

原材料 栗(愛媛県産)、砂糖  
ケース入数 20  
内容量 500g  
賞味期限 3年  
保存方法 直射日光・高温多湿を避けて保存。開封後は要冷蔵。



### 安心安全渋皮栗1級 Bx50~52°

原材料 渋皮栗(中国産)、砂糖  
内容総量 750g 固形量 500g  
賞味期限 2年  
保存方法 涼暗所に正静置き、開封後は要冷蔵。  
P H 5.5±0.3



### 安心安全むき黄栗1級S大 Bx50~52°

原材料 栗(中国産)、砂糖/酸化防止剤(VC)、クチナシ色素、漂白剤(亜硫酸塩)  
内容総量 750g 固形量 500g  
賞味期限 2年  
保存方法 涼暗所に正静置き、開封後は要冷蔵。  
P H 5.0~5.2

## 黄栗と渋皮栗のお菓子

18センチパイ皿 1枚

- ・マロンダマンドクリーム 240g
- ・マロンシャンティ 200g
- ・マロンクリーム 220g

## <材料>

### <マロンダマンドクリーム>

無塩バター 60g  
グラニュー糖 25g  
**渋皮栗ペースト** 50g  
卵黄 30g  
薄力粉 25g  
食塩 0.5g  
ラム 4g  
卵白 50g  
グラニュー糖 25g

### <マロンシャンティ>

マスカルポーネ 50g  
38%生クリーム 95g  
グラニュー糖 10g  
**黄栗アッシュ** 45g  
ヘーゼルナッツアッシュ 7g  
56%チョコアッシュ 10g

### <マロンクリーム>

**モンブランペースト** 200g  
牛乳 40g  
ハローデックス 5g(※水飴で代用可)

<飾り> **黄栗・渋皮栗**・生クリーム・ヘーゼルナッツ・プードルデコール・ココアパウダー 各適量



### 特選モンブランペースト Bx48~52°



原材料 栗(中国産・韓国産)、砂糖/クチナシ色素  
内容量 2kg  
賞味期限 2年  
保存方法 直射日光を避け常温保存。開封後要冷蔵。  
P H 5.0±0.2

## <作り方> <マロンダマンドクリームを作る>

1. 無塩バター、グラニュー糖、**渋皮栗ペースト**を合せる
2. 卵黄を加え薄力粉、食塩をあわせラム酒を加える
3. 卵白とグラニュー糖でメレンゲを作り、合わせてから焼いていたパイ皿に絞り、180度/160度で30分焼成する

## <マロンシャンティを作る>

4. マスカルポーネ、38%生クリーム、グラニュー糖を緩めに泡立てる
5. 刻んだ、**黄栗**、ヘーゼルナッツ、チョコをあわせて硬めに立てる

## <マロンクリームを作る>

6. **モンブランペースト**に牛乳、ハローデックスを加えて合せる

## <仕上げ>

7. マロンダマンドパイの上にマロンシャンティのをせ、マロンクリームを絞り**黄栗、渋皮栗**、ナッツを飾る

ご注文  
お問い合わせ

089-976-7775 (配送センター)  
無料FAX 0120-775-147 (配送センター)

本社 〒790-0005 愛媛県松山市花園町6-1  
配送センター 〒790-0925 愛媛県松山市鷹子町481-1  
www.m-marusan.co.jp

株式会社 松山丸三