

カンタンなのにかわいい★

10分スイーツ& 100円ラッピング

まちやま ちほ 著



秋

クリーミー♡ ぷちモンブラン

濃厚な栗クリームが、むき甘栗で簡単にできちゃう!



クリーミー♡ ぷちモンブラン

材料・4個分

- むき甘栗…100g
- A 生クリーム…大さじ4
- 砂糖…大さじ1
- ミニ蒸しパン…4個
- ホイップクリーム(市販品)…適量
- シュガースプレー…適量
- 粉砂糖…適量



つくりかた



耐熱ボウルにむき甘栗を入れてつぶします。



①にAを加えます。



③を電子レンジに1分半かけあら熱を取ります。



フードプロセッサーに③を入れ、なめらかなクリーム状になるまでかけ、冷やしておきます。



ミニ蒸しパンにホイップクリームを小さく絞り出します。



モンブラン用の口金を使ってホイップクリームのまわりに⑥を絞り出します。



⑦にシュガースプレーを散らし、茶こしで粉砂糖をかけます。

ラッピング方法

材料

- 金属製容器
- リボン
- ペーパークッション
- 透明フィルム

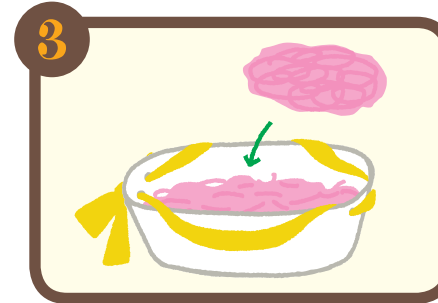
つくりかた



ひもを取った金属製容器に、外からリボンを通します。



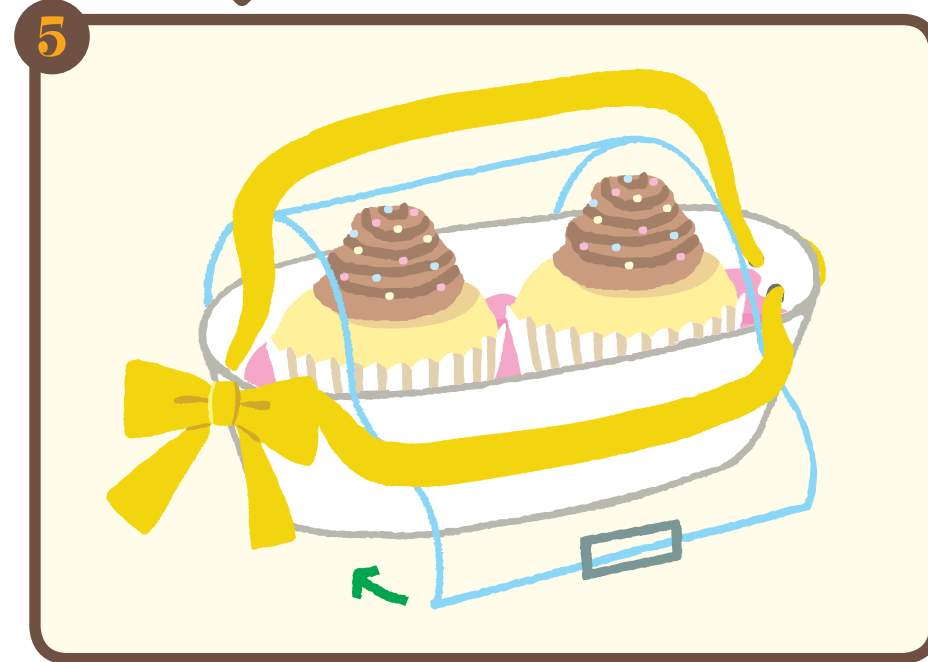
金属製容器の外でリボンを結びます。



②の中にペーパークッションをほぐして入れます。



③にぷちモンブランを入れます。



ペーパークッションの代わりに、シリアルを入れてもOKだよ!

透明フィルムを④が包めるくらいのおおの大きさに余裕をもって切り、ふんわり(クリームがつかないように)かけて、両端を底に回し、セロハンテープで留めて完成です。