



10月 しもつけスイーツ・ハロウィン

かぼちゃのモンブラン

材料(8個分)

- かぼちゃ……500g
- 砂糖……20g

ホイップクリーム……250ml
(生クリーム……100ml・砂糖……20g)

☆トッピング
粉糖……適量

☆土台
スポンジケーキ……8個
※マドレーヌ・マフィン・タルト・カステラ・ホットケーキなど



作り方

- ①かぼちゃは皮付きのままラップにくるんで電子レンジで加熱し、ラップを外して、皮をむく。
- ②①が熱いうちに砂糖を加え木べらかゴムべらでよく練り合わせ、ざるで裏ごし、ペースト状にする。
- ③生クリームをボウルに入れ、底を氷水にあてながら9分立て(角が立つくらい)に泡立てる。
- ④③の半量を、②に加えて混ぜ合わせる。残りの生クリームは絞り袋に入れて、土台の上に山型に絞り出す。
- ⑤生クリームを加えたかぼちゃペーストを絞り袋に入れて、モンブランの山のかたみにデコレーションする。
- ⑥最後に雪をイメージして、粉糖を振る。

かぼちゃのケーキサレ

材料(パウンド型1台分:約8×20cm)

- 具材
- かぼちゃ……120~150g
 - チーズ……30g
 - ハム……3枚

- 生地
- 小麦粉……120g
 - ベーキングパウダー……小さじ2/3
 - 卵……2個
 - 砂糖……小さじ2/3
 - 塩……小さじ1/2
 - オリーブ油……60cc
 - 牛乳……50ml

☆トッピング
粉チーズ……大さじ1
ミニトマト……3個

☆型用
オーブンシート



作り方

- ①かぼちゃはラップをして、電子レンジで1分30秒加熱する。1cmの角切りにする。
- ②ハムは短冊に切る。チーズは1cmの角切りにする。
- ③ボウルに卵を割りほぐし、砂糖と塩を加えて混ぜ合わせ、オリーブ油を少しずつ加えながら混ぜる。
- ④③に牛乳、小麦粉(ベーキングパウダーを合わせてふるったもの)を順番に加える。
- ⑤④に、かぼちゃ・ハム・チーズを加えてサックリと混ぜ、オーブンシートを敷いた型に流し入れ、粉チーズをふる。(トマトは輪切りにして並べる)
- ⑥180℃のオーブンで35~40分間焼く。竹ぐしを刺してみても生地がついてこなければ焼き上がり。粗熱を取って型から取りだし、食べやすい厚さに切り分ける。