

QUEEN'S RECIPE from Instagram



秋を堪能するスコップモンブラン！
シルクスイートの焼き芋を使用！
くちどけ滑らかな



〈レシピ使用商品〉
ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
シルクスイート 焼き芋

シルクスイートのスコップモンブラン

材料（材料15センチ角容器1台分）

シルクスイート …………… 1パック
スポンジ生地 …………… 適量
生クリームA …………… 150ml
生クリームB …………… 150ml
砂糖 …………… 大さじ2
チャービル …………… お好みで

《トッピング用》

さつまいも …………… 50g
砂糖 …………… 小さじ1
水 …………… 大さじ1

作り方（調理時間：約20分）

- 1 シルクスイートは皮を除いて、ザルなどで濾してボウルに入れ、生クリームAを少しずつ加えて混ぜ、さつまいもクリームを作る。
- 2 〈トッピング用〉の材料を使用。さつまいもを5mm角にし、耐熱容器に入れて砂糖、水を入れ電子レンジ600Wで2分加熱する。
- 3 スポンジ生地を一口サイズの角切りにし、器に入れる。
- 4 別のボウルに生クリームBを泡立て、途中で砂糖を加えてさらに泡立てたら③の上に広げて塗る。
- 5 お好みの口金をつけた絞り袋に①を入れて④の上に絞り、②のトッピング、チャービルを飾る。