

マロンムースのチョココーティング

材 料

[illegible]

作り方

く、よくか
か。ム加え
細クリーンに
でクリエ。
サー。て。
ッるれつにつけて
セ入らずを立
口混をしみ泡
プで酒少しにと
る。ドマムにて
せ。一なるラ
わすフな糖し、9分
合やをに糖し回分に
ぜ冷ん状ーかき～
混ぜたトユ溶が分
を庫ろスニて8
ー蔵ぼーラれてに
タ冷たペグ入当緒
バれい、をに一
へむ分黄ン水を
てに数を卵チ氷糖
い型皮に、ラを一
砕、らにるゼ底ユ
くらさとぜにの二
かたしてス混乳ルラ
細蒸えーく牛ウグ
をざ分加べよたボと
ト混数をんでめ。ム
ッリで乳口ま温る一
ケカ器牛まるにぜリ
スっしの肌混ク。蔵ヨ
ビシ蒸しに人き生る冷チ

かける。
にかける。

冷えた
混ぜて、
一緒に
とムと
クリーム
ーラム
クリン
クーリ
生クレ
し、生
かし、
溶かす
やすを
ヤット
冷ーレ
でコ
庫コ