

「おうちカフェを楽しもう。」

難易度:中級

happy cafe recipe

ハッピーカフェレシピ



できあがり分量: 18cm タルト台1台分
 所要時間(およそ): 90分(寝かす時間は除く)

洋梨のタルト

アーモンドプードルの入ったタルト生地だから、サクサク♪
 カスタードクリームを乗せて2度焼きするので、食感はとろっ♪
 洋梨とクレームダマンド、カスタードクリームの相性抜群のタルトです!

使用する道具

- ・ボール
- ・泡立て器
- ・シフター(粉ふるい)
- ・ゴムベラ
- ・18cm タルト型(底取)
- ・ラップ
- ・めん台
- ・めん棒
- ・ケーキクーラー

材料

- | | | |
|----------------|------|--|
| [タルト台] | | |
| ・無塩バター | 25g | |
| ・粉砂糖 | 20g | |
| ・卵黄(M) | 1個 | |
| ・薄力粉 | 40g | |
| (スーパーバイオレット) | | |
| ・アーモンドプードル | 20g | |
| [クレームダマンド] | | |
| ・無塩バター | 50g | |
| ・粉砂糖 | 50g | |
| ・アーモンドプードル | 50g | |
| ・全卵(M) | 1個 | |
| [フィリング] | | |
| ・アッシュカスター プレーン | 150g | |
| ・洋梨(M) | 1個 | |
| ・ナパージュ | 適量 | |

下準備

- 【タルト生地】
- ・無塩バターは、常温に戻し、薄力粉・アーモンドプードルは合わせてふるっておきます。
- ・タルト型は薄くバター(分量外・サラダ油でも可)を塗り、冷蔵庫で冷やしておきます。
- ・洋梨は、縦半分カットし、薄くスライスしておきます。
- ・オーブンを170℃に温めておきます。
- 【クレームダマンド】
- ・無塩バターは、常温に戻します。
- ・アーモンドプードルはふるっておきます。

作り方

- 【タルト生地】ボールに無塩バターを入れ、泡立て器でクリーム状になるまでやわらかくします。
- 【1】に粉砂糖を2~3回に分けて加え、その都度、泡立て器でよくすりませます。卵黄を入れ、しっかり混ぜます。
- 【2】にふるっておいた薄力粉とアーモンドプードルを一度に入れ、ゴムベラで切るように混ぜます。
生地をひとまとめにし、ラップでくるみ冷蔵庫で半日ほど寝かせます。
- 【クレームダマンド】ボールに無塩バターを入れ、泡立て器でクリーム状になるまでやわらかくします。
- 【4】に粉砂糖を2~3回に分けて加え、その都度、泡立て器でよくすりませます。
ほぐした卵を3~4回に分けて入れ、しっかり混ぜます。(しっかりほぐしていないと分離します)
- 【5】にふるっておいたアーモンドプードルを加え、ゴムベラでさっくりと混ぜます。
- 【3】で寝かせておいたタルト生地を取り出し、タルト型より約2cm大きく伸ばします。(厚さ2~3mm)
生地を敷く前に、型全体に薄力粉(分量外)をふるい、余分な粉を落としてから生地を敷きます。
型からはみ出した余分な生地を切り落とし、型の隅と中央にフォークでピケ(穴をあけること)します。
- タルト生地に【6】を平になるように入れ、170℃に予熱しておいたオーブンで20分焼きます。
(ご使用のオーブンにより温度・時間を調節してください)
- 焼き上がった生地の上に、アッシュカスター プレーンを平になるようにのせ、スライスした洋梨を並べます。
170℃に予熱しておいたオーブンで15分焼きます。(ご使用のオーブンにより温度・時間を調節してください)
- 焼きあがったら、型から外し、ケーキクーラーの上で粗熱を取り、ツヤ出しにナパージュを塗り、できあがりです。

ポイント

- ・タルト生地は、なるべく寝かしませよう。生地がサクサクに仕上がります。寝かさないと固い生地になります。どうしても時間のない場合は、最低でも冷蔵庫で30分は寝かせてください。