

辻調の贅沢酒肴～タルト・フランベ

<p><材料>直径約 30cm のもの 1 枚分 タルト・フランベ 生地 強力粉 …………… 200g 塩 …………… 4g 砂糖 …………… 3.5g インスタント・ドライ・イースト …………… 3g 溶かしバター …………… 20g ぬるま湯 …………… 120ml 手作りフレッシュ・チーズ (出来上がり約 120g) 牛乳 …………… 250ml 生クリーム (乳脂肪 47%) …… 125ml 塩 …………… 2g レモン汁 …………… 20ml トッピング 手作りフレッシュ・チーズ …… 100g 生クリーム …………… 50ml 塩、こしょう、ナツメグ 玉ねぎ …………… 200g ベーコン …………… 50g 強力粉 (打ち粉用)、サラダ油 (ボウル用)</p> 	<p><材料>直径約 30cm のもの 1 枚分 ピサラディエール 生地 強力粉 …………… 200g 塩 …………… 4g 砂糖 …………… 3.5g インスタント・ドライ・イースト …………… 3g バター …………… 20g ぬるま湯 …………… 120ml 玉ねぎ …………… 500g アンチョビーのフィレ …… 15 枚分 ブラック・オリーブ (種抜き) …… 12 個 オリーブ油 …………… 適量 強力粉 (打ち粉用)、サラダ油 (ボウル用)</p> 
--	--

<作り方>

タルト・フランベ

*フレッシュ・チーズを作る

- ① 鍋に牛乳、生クリーム、塩を入れ、60℃まで加熱する。

Copyright © 2012 JUPITER VISUAL COMMUNICATIONS CO.,LTD. All rights reserved

Act OnTV

- ② レモン汁を加えてゆっくりかき混ぜる。蓋をしてそのまま 30 分ほど置き、液体を分離させる。



- ③ 十分に固まればさらしなどで布漉しする。
④ 固まったチーズを漉した布で包み、そのまま冷蔵庫に約 1 時間入れ、ゆっくりと余分な水分を抜く。



*** 生地を作る**

- ① ボウルに強力粉を入れる。
② 別のボウルにぬるま湯を用意し、他の材料をすべて混ぜ合わせる。これを強力粉に加え、スケッパーを使ってよく混ぜ合わせる。
③ まとまったら台の上に取り出し、台に叩き付けながらなめらかになるまで 10 分から 15 分ほどしっかり練る。



- ④ 生地を少量取って広げてみて、ちぎれずに薄い膜になるくらいまで練ったら丸い形にまとめ、薄くサラダ油を塗ったボウルに入れてビニール袋で包み、常温で約 1 時間発酵させる。



Act OnTV

*トッピングの材料を準備する

- ① 玉ねぎは薄切りにし、ベーコンは棒状に切る。
- ② フレッシュ・チーズに生クリーム、塩、こしょう、ナツメグを加え混ぜ合わせる。

*生地をのばし、トッピングし、焼き上げる

- ① 軽く打ち粉をした台の上に生地を取り出し、表面にも軽く打ち粉をする。麺棒を使い、約2~3mmの厚みの四角または円形にのばす。
- ② のばした生地を天板に移し、表面にチーズを塗り、玉ねぎとベーコンを散らす。



- ③ 200℃のオーブンで約20分焼く。



*盛り付け

食べやすい大きさに切り分け、器に盛り付ける。

Act OnTV

ピサラディエール

<作り方>

*生地を作る

- ① ボウルに強力粉を入れる。
- ② 別のボウルにぬるま湯を用意し、他の材料をすべて混ぜ合わせる。これを強力粉に加え、スケッパーを使ってよく混ぜ合わせる。まとまったら台の上に取り出し、台に叩き付けながらなめらかになるまで10分から15分ほどしっかり練る。
- ③ 生地を少量取って広げてみて、ちぎれずに薄い膜になるくらいまで練ったら丸い形にまとめ、薄くサラダ油を塗ったボウルに入れてビニール袋で包み、常温で約1時間発酵させる。

*トッピングの材料を準備する

- ① 玉ねぎを薄切りにし、オリーブ油で茶色になるまで炒め、冷やしておく。



- ② アンチョビーを10分ほど水に漬けて塩抜きし、水分を拭き取る。
- ③ ブラック・オリーブを輪切りにする。

*生地をのばしてトッピングし、焼き上げる

- ① 軽く打ち粉をした台の上に生地を取り出し、表面にも軽く打ち粉をする。麺棒を使い、約2~3mmの厚みの四角または円形にのばす。
- ② のばした生地を天板に移し、茶色く炒めた玉ねぎを全体に広げ、アンチョビーとブラック・オリーブを散らす。



- ③ オリーブ油を回しかけ、200℃のオーブンで約20分焼く。

*盛り付け

食べやすい大きさに切り分け、器に盛り付ける。