

いちごのタルト

<p><材料></p> <p>直径 16cm 1台分</p> <p>アーモンド風味のタルト生地</p> <p>バター（食塩不使用） ……40 g</p> <p>粉砂糖 ……25 g</p> <p>卵黄（Mサイズ） ……1個（20 g）</p> <p>塩 ……1つまみ</p> <p>薄力粉 ……50 g</p> <p>アーモンドパウダー ……20 g</p> <p> </p> <p>*カスタードクリーム</p> <p>牛乳 ……130ml</p> <p>ヴァニラのさや ……1/8本</p> <p>卵黄（Mサイズ） ……2個（40 g）</p> <p>グラニュー糖 ……30 g</p> <p>薄力粉 ……7 g</p> <p>カスタードパウダー ……7 g</p> <p> </p> <p>*フィナンシエ生地</p> <p>卵白（Mサイズ） ……1個（30 g）</p> <p>グラニュー糖 ……24 g</p> <p>はちみつ ……6 g</p> <p>薄力粉 ……12 g</p> <p>アーモンドパウダー ……12 g</p> <p>バター（食塩不使用） ……20 g</p>	<p>*詰め物</p> <p>カスタードクリーム ……3/4量</p> <p>フィナンシエ生地 ……全量</p> <p>いちご ……12粒くらい</p> <p>グラニュー糖（いちごにまぶす） ……適量</p> <p> </p> <p>*仕上げ</p> <p>ナパージュ ……適量</p> <p>いちご ……20粒くらい</p> <p>ピスタチオ ……3～4粒</p> <p>粉砂糖 ……適量</p>
---	---



Act OnTV

<作り方>

*アーモンド風味のタルト生地を作る(パート・シュクレ・オ・ザマンド)

- ①室温で柔らかくしたバターに塩、粉砂糖を加えてすり混ぜる。
- ②卵黄を加え、混ぜ合わせる。
- ③合わせてふるった粉類(薄力粉、アーモンドパウダー)を加え、カードで切り混ぜる。



- ④粉気がなくなりひとまとまりになったらでき上がり。ビニールやラップなどで包み、厚みを均一にして冷蔵庫で30分くらい冷やしてから使う。



*生地を型に敷き込む

- ①生地を型より一回り大きくのばす。
- ②ピケをする(生地が均一にふくらむように、蒸気を逃がす穴を生地にあける)。
- ③型に敷き込み、冷蔵庫に入れておく。



*カスタードクリームを作る(クレーム・パティシエール)

- ①バニラのさやを縦に裂き、中の種子を取り出して牛乳に加える。さやも入れて火にかけ、沸騰直前まで温める。
- ②ボウルに卵黄を入れて泡立て器でほぐし、砂糖を加えて白っぽくなるまで混ぜる。
- ③ふるった薄力粉とカスタードパウダーを一度に加え混ぜる。
- ④温めた牛乳の一部を加えて溶きのばす。残りの牛乳を加え混ぜる。
- ⑤漉しながら鍋に戻し、中火にかける。焦がさないように絶えず混ぜながら沸騰させて火を通す。
- ⑥バットに薄く流し、乾燥しないように表面にラップをぴったり貼り付けて覆う。氷水に当てて素早く冷やす。

Act OnTV

*フィナンシエ生地を作る(パータ・フィナンシエ)

- ①バターを電子レンジで加熱し、薄茶色に焦がす(焦がしバター=ブール・ノワゼット)。500wで約4分。
- ②卵白のこしを切り、グラニュー糖、はちみつを加える。それぞれふるった粉類(薄力粉、アーモンドパウダー)を加え、混ぜ合わせる。
- ③②に①の焦がしバターを加えてよく混ぜ合わせる。



*生地詰め物をして焼く

- ①カスタードクリームの 3/4 量をボウルに入れてヘラで混ぜてなめらかにし、フィナンシエ生地を加えて混ぜ合わせる。



- ②生地を敷き込んだ型に、型の高さの 6 分目くらいまで詰める。
- ③少量のグラニュー糖をいちご(12 粒くらい)全体にまぶし、②の中に並べる。



- ④180℃のオーブンで約 40 分焼く。

*仕上げる

- ①タルトが冷めれば、残りの 1/4 量のカスタードクリームをヘラで混ぜてなめらかにしたものを薄く絞る。



- ②タルトの縁に粉砂糖をふる。
- ③いちごを並べ、ナパージュ(そのまま使えるタイプ)をいちごの表面に塗り、輪切りにしたピスタチオを散らす。