

辻調ごちそうクッキング ブルーベリータルト

調理:辻製菓専門学校 洋菓子 教授 畑中 久信

タルトレット・ミルティーユ・オ・ヴァン

直径 8cm ミラソン型 20個

<材料>

パート・シュクレ・オ・ザマンド(でき上がり約 640g)

- バター 180g
- 粉砂糖 90g
- 卵 60g
- 塩 2g
- アーモンドパウダー 96g
- 薄力粉 264g

クレーム・パティシエール (カスタードクリーム)

- 牛乳 250ml
- バニラのさや 1/4 本
- 卵黄 3個
- グラニュー糖 75g
- 薄力粉 12. 5g
- カスタードパウダー 12. 5g

クレーム・フランジパーヌ

- バター 160g
- 粉砂糖 160g
- 卵 160g
- アーモンドパウダー 160g
- クレーム・パティシエール 90g



ミルティーユ・オ・ヴァン

- ブルーベリー冷凍ホール 375g
- 砂糖 113g
- 赤ワイン 188g
- シナモンパウダー 1g

グラスージェュ・オ・ミルティーユ・オ・ヴァン

- ナパージュ(ジェルブリ) 375g
- ミルティーユ・オ・ヴァンの煮汁 225g

仕上げ

- ブルーベリー 60 粒
- シュークルデコール 適量
- チケット 20 枚

<作り方>

パート・シュクレ・オ・ザマンド

1. 薄力粉をふるい、冷蔵庫で冷やす。
2. バターを約18℃に調節し、塩を加え混ぜる



3. ふるった粉砂糖を加え、空気が入らないように混ぜ合わせる。



4. 約20℃前後に調節した卵を少しずつ加え混ぜる。



5. 全ての卵とバターが乳化すればアーモンドパウダー、薄力粉を加え、空気が入らないように混ぜ合わせる。



6. ひとまとまりになれば、ビニール袋に包み、平たく形を整えて冷蔵庫で冷やし固める。
7. パート・シュクレの固さを調節し、打ち粉をしながら麺棒で約3mm厚にのばす。



8. 直径10cmの抜型で抜き、直径8cmのミラソン型に敷き込み冷蔵庫で休ませる。



9. 型からはみ出た余分な生地を切り落とし、フォークでピケをする。



クレーム・パティシエール（カスタードクリーム）

1. バニラのさやを縦に裂いて、中の種をこそげ取って牛乳に加える。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ほぐし、グラニュー糖を加えて混ぜ合わせ、白っぽくもったりするまで泡立器で搅拌する。
3. ふるった粉類を加え、泡立器で混ぜ合わせる。
4. 温めた牛乳の1/3程度を加えてなじませる。
5. 漉しながら鍋に戻す。
6. 中火にかけ、泡立器で絶えず底から混ぜながら沸騰させる。
7. 粘りがなくなってさらっとした状態になったら火からおろす。
8. 手早くバットなどに薄く広げ、表面にラップを密着させる。氷水にあてて一気に冷やし、冷めれば冷蔵庫で保存する。

クレーム・フランジパーヌ

1. 22℃前後に調節したバターに篩った粉砂糖を加え、混ぜる。
2. バターと同じくらいの温度に調節した卵を少量ずつ加え、乳化させる。
3. 全ての卵が混ざれば篩ったアーモンドパウダーを加え混ぜる。
4. バターと同じ位の温度に調節したクレーム・パティシエールを数回に分け加え、乳化させる。



5. 出来上がりの固さが柔らかければ冷蔵庫で冷やしてから使用する。

6. 型に敷き込んだ生地の中に絞り込む。



ミルティーユ・オ・ヴァン

1. 赤ワインを鍋に入れ、砂糖とシナモンパウダーを混ぜたものを加え沸騰させる。



2. ブルーベリーを加え、再沸騰すれば火を止める。



3. 別の容器にあけラップをして荒熱を取る。



4. ザルにあけ汁気を取り、クレーム・フランジパーヌを絞った上に散らす。
煮汁は仕上げのグラサージュに使用する。



5. 上にもクリームを絞りヘラでならす。180℃のオーブンで約40分焼く。



A Act On TV

6. 焼き上がったら、熱いオーブンプレートの上にひっくり返して表面を平らにする。
すぐに型からはずし向きを戻してクーラーにのせて冷ます。



グラサージュ・オ・ミルティーユ・オ・ヴァン

1. ナパージュを泡立て器でほぐし、ミルティーユ・オ・ヴァンの煮汁で溶きのばす



2. 火軽く沸騰させ、ナパージュのペクチンが溶けてさらっとした状態になればタルトレットの表面に刷毛で塗る。



仕上げ

タルトレットの表面の約半分にシュークルデコールを振りかけ、ブルーベリー、チケットを飾る。



サブレ・フロランタン
9×3cmで36カット分

<材料>

パート・サブレ(でき上がり約 700g)

| | |
|-----------|------|
| バター | 160g |
| 粉砂糖 | 160g |
| 塩 | 2g |
| 卵 | 65g |
| 薄力粉 | 320g |
| ベーキングパウダー | 3g |

アパレイユ

| | |
|-----------|------|
| バター | 130g |
| グラニュー糖 | 200g |
| 生クリーム45% | 130g |
| 水あめ | 65g |
| ハチミツ | 65g |
| アーモンドスライス | 200g |



<作り方>

パート・サブレ

1. フードプロセッサーに薄力粉(ベーキングパウダー入り)、粉砂糖、塩、バターを入れ混ぜる。



2. 卵を加えて混ぜる。



3. 台に出してまとめ、ビニール袋に包み、平たく形を整えて冷蔵庫で冷やし固める。

4. 冷えたパート・サブレを麺棒でたたいて、のばしやすい硬さに調節する。



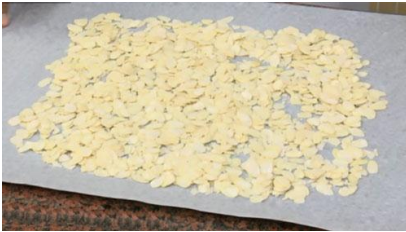
5. 40×30cmの大きさにのばし、ピケローラーで穴をあけ、カプセル型に生地を敷き込む。



6. 180℃のオーブンで約25分焼く。

アパレイユ

1. アーモンドスライスをプレートにひろげ、170℃のオーブンで少し色付くまで焼く。
焼き上がったら、冷めないように保温しておく。



2. 水あめ、ハチミツ、バター、生クリーム、砂糖を鍋に入れ火にかけ、115℃まで煮詰める。



3. 火をとめて、保温していた温かいアーモンドスライスを加え、からめる。



4. 空焼きした生地の上に流し、ゴムベラで平らにする。



5. 180℃のオーブンで焼成する。



6. 焼きたてで型の周りに付いたアパレイユをきれいにとる。少しおちついてからフロランタンをひっくり返してカプセル型からはずす。

7. 温かいうちに波刃の包丁でカットする。

