

辻調ごちそうクッキング さくらんぼのタルト(タルト・オ・スリーズ)

調理:辻製菓専門学校 洋菓子 教授 畑中 久信

<材料(直径24cm タルト型2台分)>

パート・ブリゼ

薄力粉	250g
バター	150g
塩	1g
卵黄	20g
水	60g

シュトロイゼル

バター	60g
グラニュー糖	60g
アーモンドパウダー	60g
薄力粉	60g
塩	1g
バニラのさや	0.5本

アパレイユ

卵	100g
卵黄	40g
グラニュー糖	100g
アーモンドパウダー	125g
薄力粉	30g
卵白	60g
グラニュー糖	25g
バター	90g

ガルニテュール

グリヨット(サワーチェリー・冷凍ホール)	600g
グラニュー糖	150g
キルシュ	50g

仕上げ

粉砂糖



<作り方>

●パート・ブリゼ

1. フードプロセッサーに薄力粉、バターを入れ、細かく粉砕する。
2. 塩、卵黄、水を混ぜ、1に加えて混ぜ合わせる。



3. ひとまとめにし、ビニール袋に包み、冷蔵庫で休ませる。



4. 2等分に分割する。



5. 麺棒でのばし、ピケをしてから直径24cmのタルト型に敷き込む。



6. 約30分、冷蔵庫で休ませる。

7. 生地の内側に硫酸紙を敷き、あずきで重しをし、180℃のオーブンで縁にうっすらと色がつくまで焼く。



●シュトロイゼル

1. バターを柔らかくし、グラニュー糖、塩、バニラの種を混ぜる。



2. 薄力粉とアーモンドパウダーを加え、カードで混ぜ合わせる。



3. 両手で擦り混ぜるようにしながら適度な大きさのそぼろ状にする。



4. 冷蔵庫で冷やし固める。

●ガルニテュール

1. 冷凍のグリオットとグラニュー糖を鍋に入れ、火にかける。



2. 沸騰したら火を止め、キルシュを加え、粗熱が取れたら冷蔵庫で一晩冷やす。



●アパレイユ

1. 卵と卵黄を合わせて溶きほぐし、グラニュー糖を加える。



2. 合わせた薄力粉とアーモンドパウダーを1に加え混ぜる。



3. 卵白、グラニュー糖でなめらかなメレンゲを作り、2と合わせる。



4. 溶かしバターを加え、手早く均一に混ぜる。



●組み立て・仕上げ

1. 空焼きした生地の中にアパレイユを流し、汁気を切ったガルニテールを散らし、残りのアパレイユを流す。



2. シュトロイゼルを表面に散らし、180℃のオーブンで約40分焼く。



3. 焼き上がったら網の上に置き、冷めたら粉砂糖をふって仕上げる。

