

タルトレット・オ・ショコラ

<材料> *直径6cmのタルトレット型 9個分

*パート・シュクレ

- 薄力粉・・・・・・・・・・・・・・・・・・125g
- 粉砂糖・・・・・・・・・・・・・・・・・・50g
- 無塩バター・・・・・・・・・・・・・・・・60g
- 塩・・・・・・・・・・・・・・・・・・1つまみ
- 卵(Mサイズ)・・・・・・・・・・1/2個

打ち粉(強力粉)
溶き卵

*アパレイユ

- 牛乳・・・・・・・・・・・・・・・・・・100ml
- 生クリーム(乳脂肪分42%)・・・・・・・・50ml
- 砂糖・・・・・・・・・・・・・・・・・・30g
- チョコレート・・・・・・・・・・30g
- 卵黄・・・・・・・・・・・・・・・・・・2個分

*グラサージュ

- ココアパウダー・・・・・・・・・・25g
- 生クリーム(乳脂肪分42%)・・・・・・・・40ml
- 水・・・・・・・・・・・・・・・・・・25ml
- 砂糖・・・・・・・・・・・・・・・・・・60g
- ゼラチン・・・・・・・・・・・・・・・・3g

*金箔

<作り方>

1.パート・シュクレを作る。

バターと卵を冷蔵庫から出し、常温にしておく。

薄力粉、粉砂糖はそれぞれふるっておく。

クリーム状にしたバターに塩と粉砂糖を2~3回に分けて加え混ぜる。

卵を溶きほぐし、少しずつ加え混ぜる。

薄力粉を加え混ぜる。



Act On TV

カードで生地をボウルにこすりつけるようにして、全体が均一になるようにまとめる。
ビニールに包み、平たくして冷蔵庫で1~2時間冷やす。

2. パート・シュクレを伸ばし、型に敷き込んで焼く。

冷やし固めた生地を麺棒でたたいて、伸ばしやすい固さに調節する。

打ち粉をしながら棒状にまとめ、麺棒で軽く押さえて少し広げる。

台にくっつかないように打ち粉を使いながら、麺棒を前後に転がして伸ばし、
少し伸びたら生地の向きを変え、同じく麺棒を前後に転がして伸ばす。これを繰り返す。

2mm厚さ（約25×30cmの大きさ）に伸ばし、冷蔵庫で30分位冷やす

（抜きやすい固さになるまで）。

直径8cmの菊の抜き型で抜く。

型との間に空気が入らないように気をつけながら敷き込み、冷蔵庫で約30分冷やす。

底にフォークで空気穴をあけ、型の大きさにあった紙を内側に敷き込んで重石をのせる
（小豆などでもよい）。

160℃に温めておいたオーブンで焼く。約15分で軽くふちに色がついてくるので、
重石と紙を外し、もう一度オーブンに入れ、さらに約10分焼く。

全体に色付いたところで溶き卵を内側に塗り、さらにオーブンに入れて3~5分、
卵が乾くまで焼く。



3. アパレイユを作り、タルトレットの器に流して焼く。

牛乳と生クリームを鍋に入れて温め、軽く沸騰させる。細かく刻んだチョコレートに
加えて溶かす。



卵黄をボウルに入れ、砂糖を加えて混ぜ、 を加えてよく混ぜ、ボウルに渡し入れる。



Act On TV

焼いておいたタルトレットの器にアパレイユを流し、160℃のオーブンに入れ、約15分焼く。
焼き上がったら網にのせ、冷ましておく。



4. グラサージュを作り、仕上げる。

板ゼラチンをたっぷりの冷水につけ柔らかくもどし、余分な水気を切り、乾燥しないようにラップに包んでおく。(すぐに使わない場合は冷蔵庫に置いておく)

生クリーム、水、ココアパウダー、砂糖を混ぜ合わせて火にかけ、かきまぜながら沸騰させる。スプーンの背を薄く覆うくらいの濃度になれば火からおろす。



のゼラチンを加えて溶かし、ボウルに漉し入れて粗熱を取る。(40℃くらい)



冷ましたタルトレットの表面にグラサージュを流し、金箔を飾る。

