

辻調ごちそうクッキング 栗とリコッタ・チーズのタルト

調理：エコール辻大阪 西洋料理教授 小竹龍児

<直径 22cm のタルト型 1 台分>

パスタ・フロッラ

バター	62g
粉砂糖	50g
溶き卵	1/2 個 (25~30g)
塩	ひとつまみ
小麦粉(※薄力粉)	125g
打ち粉(強力粉)	適量
リコッタ・チーズ	200g
マロン・クリーム	180g
卵	1 個
生クリーム(※48%)	100ml
干しいちじく	80g
ラム酒	適量
松の実	40g
ローズマリー	少量
粉砂糖	適量

<下準備>

- バターは常温に戻す。
- 干しいちじくはラム酒につけて戻す。



〈作り方〉

パスタ・フロッラを作り、型に敷き込む。

① バターをクリーム状に混ぜて塩を加え、粉糖を数回に分けて加えて混ぜ、さらに溶き卵を加えて混ぜる。



② 薄力粉を加えて切るように混ぜ、ボロボロしたかたまりになったら、ボウルにこすりつけるようにして混ぜ、ひとつにまとめる。



③ ラップで覆い、冷蔵庫に入れて1時間以上休ませる。



④ ③を軽く練り、円柱形に整えて底面を手で押さえて平らにし、麺棒でたたいてある程度のばす。



⑤ 打ち粉をしながら型の大きさに合わせて約 3mm 厚さにのばす。



⑥ 打ち粉を払い、型の角に生地を折りこむようにして敷く。



⑦ 型の上に麺棒を転がして余分な生地を切り取り、側面の生地を押さえて型に沿わせ冷蔵庫で 30 分以上休ませる。



詰め物をして焼く。

⑧ ボウルにリコッタ・チーズを入れて軽く練り、マロン・クリームを加えて混ぜ合わせる。



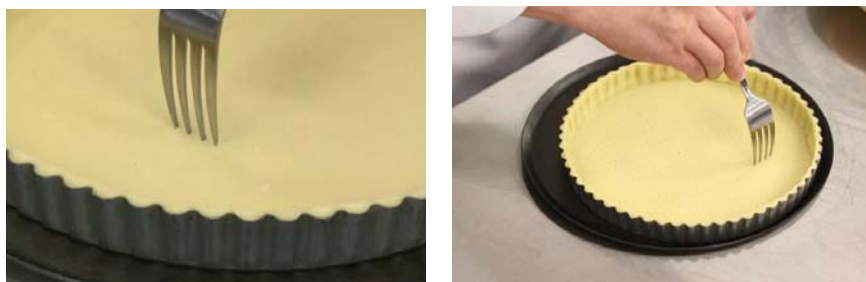
⑨ 溶き卵と生クリームを順に加え、混ぜ合わせる。



⑩ 小さく切ったいちじくを加えて混ぜ合わせる。



⑪ フォークで生地の上に穴をあける。



⑫ ⑪に⑩を流し入れ、表面に松の実とローズマリーの葉を散らし、180℃のオーブンで約 50 分間焼く。



⑬ 焼き上がったら型から外して粗熱を取り、茶漉しで粉砂糖を振り掛ける。

