

# チョコレート・タルト

材料(18cmのタルト型1個分)

## パート・シュクレ

無塩バター	50g
アーモンドパウダー	20g
粉糖	10g
全卵	15g
薄力粉	75g

## ガナッシュ

生クリーム	100g
クーベルチュールスイート	100g
無塩バター	25g

オレンジ・マーマレード 20g

## チョコレート・アーモンド・ビスキュイ

TPT	30g
ココアパウダー	4g
卵黄	20g(1個分)
卵白	30g(1個分)
グラニュー糖	5g

## 作り方

### A パート・シュクレを作る。

- 1 アーモンドパウダー、粉糖をあわせふるっておく。
- 2 室温に戻した無塩バターを泡立て器でクリーム状にする。
- 3 1をあわせ、白っぽくなるまですり混ぜる。
- 4 全卵を2～3度に分けて加えまぜあわせる。
- 5 ふるった薄力粉を少しづつ加え、ゴムベラでまぜあわせる。
- 6 混ぜむらが少し残る程度でラップで包み、冷蔵庫で1時間程休ませる。
- 7 3mm程度の厚さにのばし、型に敷き冷蔵庫で冷やしておく。
- 8 ピケをして、中に重りを入れて、180度のオーブンで15分程度少し強めに焼く。

### B チョコレート・アーモンド・ビスキュイを作る。

- 1 TPTとココアパウダーを合わせてふるっておく。
- 2 卵黄を加え、泡立て器で混ぜ合わせる。
- 3 メレンゲをつくり、1/3程度を加えてなじませる。
- 4 残りのメレンゲを加え、ゴムベラで切り混ぜる。
- 5 直径15cmの型に流し込み(または、直径15cm程度にしぼり出し)、180度のオーブンで15分焼く。

### C 焼き上げたパート・シュクレの底面に裏ごししたオレンジマーマレードを塗り、チョコレート・アーモンド・ビスキュイを敷く。

### D ガナッシュを作る。

- 1 クーベルチュールは刻んで細かくしておき、無塩

バターは室温に戻しておく。

- 2 なべに生クリームを入れて火にかける。
  - 3 生クリームが温まったら、刻んだクーベルチュールを2～3度に分けながら木ベラで溶かし込む。
  - 4 さらに、無塩バターを溶かす。
- E Cにガナッシュを流し込む。