

ストロベリー・タルト

材料(18cmのタルト型2個分)

パート・シュクレ

無塩バター	100g
アーモンドパウダー	38g
粉糖	20g
バニラオイル	少々
全卵	30g
薄力粉	150g

アーモンド・クリーム

無塩バター	65g
グラニュー糖	40g
アーモンド・パウダー	70g
全卵	50g(1個分)
コーンスターチ	大さじ1
キルシュ	大さじ2

カスタード・クリーム

卵黄	60g(3個分)
グラニュー糖	30g
薄力粉	15g
コーンスターチ	15g
牛乳	250ml
バニラビーンズ	1/2本
無塩バター	25g

ナパージュ

棒寒天	1/2本
水	150ml
グラニュー糖	10g

いちご

中粒のもの44個程度

作り方

A パート・シュクレを作る。

- 1 アーモンドパウダーと粉糖をあわせてふるっておく。
- 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 2に1をあわせ、バニラオイルを加え、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ずつ加え、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時間程度休ませる。
- 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。

B アーモンド・クリームを作る。

- 1 室温に戻した無塩バターをクリーム状に練る。
- 2 アーモンドパウダー、グラニュー糖、全卵を加えよくまぜあわせる。
- 3 コーンスターチ、キルシュを加えさらにまぜあわせる。
- 4 パート・シュクレを敷いた型にアーモンドクリームを入れ180度のオーブンで20分焼く。

C カスタード・クリームを作る。

- 1 ボウルに卵黄、グラニュー糖、牛乳の分量の一部を少量入れ混ぜ合わせる。
- 2 薄力粉、コーンスターチをふるって加え混ぜ合わ

せる。

- 3 牛乳をなべに入れ、バニラビーンズの中の種をしごき出す。
 - 4 沸騰直前まであたため、2に少しずつ加えまぜあわせ、漉し器で漉す。
 - 5 なべにもどし、とろみが出るまで混ぜながらあたためる。
 - 6 バターを加えよく混ぜ合わせる。
 - 7 バットに入れ、ラップを密着させ冷ます。
- D B-4にカスタード・クリームをいれ、いちごを飾る。
- E ナパージュを作る。
- 1 寒天をタッパーの水につけ戻しておく。
 - 2 寒天の水気をきり、水となべに入れ弱火にかける。
 - 3 寒天が溶けたらグラニュー糖を加え、溶けたら火から降ろす。
- F あら熱が取れたら、Dの上に塗る。