

タルト・フリユイ・セック

材料(8cmのタルトレット型6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

木の实

くるみ	40g
アーモンド	20g
カシューナッツ	30g
ヘーゼルナッツ	20g
ピスタチオ	10g

カラメル

グラニュー糖	80g
水あめ	20g
生クリーム	80g
無塩バター	15g

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、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(できれば一晩程度)休ませる。
- 7 3mm程度の厚さにのばし、型に敷いてピケをして、冷蔵庫で冷やしておく。
- 8 170度のオーブンで15～20分程度、しっかり焼く。(焼いている途中で、浮き上がってきたらとりだして押さえる。)

B 木の实の下準備をする。

- 1 くるみ、アーモンド、カシューナッツ、ヘーゼルナッツはそれぞれ170度程度でローストしておく。
- 2 ピスタチオは熱湯に軽くとおして皮をむいておく。

C カラメルを作る。

- 1 なべにグラニュー糖と水あめを入れ、火にかけてカラメルを作る。
- 2 生クリーム、無塩バターを順に混ぜ合わせる。
- 3 木の实をあわせて、タルト生地に入れる。