

よろず

王道レシピ

今が旬の果物を使った洋菓子の王道！

Tarte aux fraises (いちごのタルト)



①タルト台

◆材料 (φ28cm型)

小麦粉	200g
アーモンドパウダー	50g
塩	小さじ1/2杯
バター	170g
砂糖	80g
卵黄	2個分

◇作り方

1. バターは室温に戻し、小麦粉とアーモンドパウダーと塩を合わせてふるっておく。
2. バターと砂糖を泡立て器で白っぽくなるまで混ぜる。(バターが溶けて分離しないように、ボールの底を氷水で冷やしなが作業すると良い。)
3. 2に卵黄を加えて更に混ぜる。
4. 3に1の粉を入れ、さっくりと混ぜ合わせる。
5. 4をポリ袋に入れて冷蔵庫で一晩寝かせる。
6. オーブンを170℃に予熱しておく。
7. 生地を伸ばしてタルト型に入れ、フォークで空気穴をあける。
8. 15分程焼き、オーブンから取り出して冷ましておく。



②クレーム・パテシエール(カスタードクリーム)

◆材料

牛乳	200cc
小麦粉	大さじ1杯
コーンスターチ	大さじ1杯
砂糖	30g
バニラ砂糖	少々
オレンジリキュール(グランマニエール等)	10cc
卵黄	1個分

◇作り方

1. 耐熱容器に牛乳を入れ、他の材料を順番に加えていき、粉がダマにならないようによくかき混ぜる。
2. 電子レンジで、途中2度程取り出して、ムラが出来ないように混ぜ、約5分加熱する。
3. 表面がぶくぶくと泡立って来たら出来上がり。取り出してからかき混ぜ、裏ごしして冷ましておく。あら熱がとれたら冷蔵庫で冷やしておく。



③マスカルポーネ入りクリーム・レジェール

◆材料

生クリーム	100cc
粉砂糖	大さじ1杯
マスカルポーネチーズ	100g
クレーム・パテシエール	

◇作り方

1. ボールに生クリームに粉砂糖を入れ、底を氷水で冷やしなが七分立てにし、マスカルポーネチーズを加えて更に泡立てる。
2. 1に冷やしておいたクレーム・パテシエールを混ぜる。



④仕上げ

◆材料

いちご	750g
-----	------

◇作り方

1. タルト台にマスカルポーネ入りクリーム・レジェールを入れ、上にいちごを飾る。