

りんごのバラタルト



【材料】(6.5 cmタルト型6個分)

～パート・シュクレ～

無塩バター	45 g
粉糖	36 g
卵黄	15 g
塩	0.2 g
薄力粉	75 g
アーモンドプードル	15 g

～クレーム・ダイヤモンド～

無塩バター	50 g
粉糖	50 g
全卵	50 g
アーモンドプードル	50 g

～シロップ～

グラニュー糖	120 g
水	200 g
レモン汁	100 g

～アップルフィリング～

りんご	2個
レモン汁	15 g

～ナパージュ～

ペクチン	3 g
水	60 g
水飴	9 g
レモン汁	3 g

【作り方】

～パート・シュクレ～

- 1 常温に戻した無塩バターに粉糖を入れ、すり混ぜる。
- 2 常温に戻した卵を3回くらいに分けて入れ、その都度よく混ぜ乳化させる。
- 3 振るった薄力粉、アーモンドプードル、塩を加えさっくり混ぜ合わせる。
- 4 ラップに包み、冷蔵庫で一晩休ませる。
- 5 2 mm厚に伸ばして6 cmのセルクルに敷き込み、10分程冷蔵庫で冷やす。
- 6 余分な生地を落とし、クレームダイヤモンドを絞り入れる。
- 7 シルパンを敷いた鉄板に乗せ、170℃で25～30分焼成する。

～クレーム・ダイヤモンド～

- 1 常温に戻した無塩バターに粉糖を入れ、すり混ぜる。
- 2 人肌程度に温めた卵を3回くらいに分けて入れ、その都度よく混ぜ乳化させる。
- 3 アーモンドプードルを加えさっくり混ぜ合わせる。

～シロップ～

- 1 手鍋に全ての材料を入れて煮溶かす。

～アップルフィリング～

- 1 スライサーなどで花びら部分を薄くスライスし、5分ほどシロップにつけ、つけ終わったら取り出し冷蔵庫で保管する。
- 2 残りは皮を剥いて5 mm角にカットし手鍋に入れ、レモン汁を加えて煮詰める。

～組み立て～

- 1 タルトの上にフィリングを乗せ、スライスしたリンゴを花びらのように重ねておいていく。
- 2 160℃で6分ほど焼成する。
- 3 表面にナパージュを塗る。