



RECIPE TITTLE

フルーツタルト

タルト型 18cm 1台分 焼き時間 170°C 30分～

<タルト生地>

| | |
|-----------|-------|
| 無塩バター | 72g |
| 粉砂糖 | 54g |
| 塩 | ひとつまみ |
| 全卵 | 30g |
| 薄力粉 | 120g |
| アーモンドフラワー | 25g |

<アーモンドクリーム>

| | |
|-----------|-------|
| 無塩バター | 50g |
| グラニュー糖 | 50g |
| 塩 | ひとつまみ |
| 全卵 | 50g |
| アーモンドフラワー | 50g |
| ラム酒 | 小さじ1 |

<カスタードクリーム>

| | |
|---------|--------|
| 牛乳 | 200g |
| バニラビーンズ | (ペースト) |
| 卵黄 | 3個分 |
| グラニュー糖 | 40g |
| 薄力粉 | 20g |
| 無塩バター | 15g |

<飾り用>

| | |
|------------------|-------|
| いちご | 好きなだけ |
| (それ以外でも乗せたいフルーツ) | |
| ローストしたスライスアーモンド | 適量 |
| 粉砂糖 | 適量 |
| ピスタチオやハーブなど緑の飾り | |

<ナパージュ>

| | |
|------------------|----|
| アプリコットジャムかいちごジャム | 適量 |
| 水 | 適量 |

<必要な道具>

| | |
|-------------|----|
| 18cm タルト型 | |
| ボウル | 適宜 |
| ゴムベラ | |
| ストレーナー(ざる) | |
| めん棒 | |
| ベーキングシート | |
| シルパン(あると良い) | |
| 刷毛 | |
| 小鍋 | |
| 泡立て器 | |
| 保冷剤 | |

<クラス前の下準備>

タルト生地は事前に作って冷蔵庫で休ませておく(作り方は動画参照)

アーモンドクリーム用の材料は全て常温にしておく

スライスアーモンドは軽くローストしておく

PRIME BRUNCH