

フルーツタルト

fruit tarte



※直径8cmのタルトが約6~7個できる材料です

タルト生地材料

- | | | | |
|---------|-----|------|-------|
| ①バター | 60g | ④薄力粉 | 90g |
| ②グラニュー糖 | 50g | ⑤塩 | ひとつまみ |
| ③全卵 | 10g | | |

アーモンドクリーム材料

- | | | | |
|---------|-----|------------|-----|
| ①バター | 50g | ④アーモンドプードル | 50g |
| ②グラニュー糖 | 50g | ⑤薄力粉 | 10g |
| ③全卵 | 1個 | | |

生クリーム材料

- | | |
|---------|------|
| ①生クリーム | 300g |
| ②グラニュー糖 | 15g |
| ③リキュール | 少々 |

仕上げ用の材料(タルト1個分)

- | | |
|--------|--------|
| ①白桃 | 半割1/4個 |
| ②みかん | 2~3粒 |
| ③パイン | 1/4個 |
| ④さくらんぼ | 1個 |



タルト生地の作り方

- ① バターと塩を混ぜて、クリーム状にする。
- ② グラニュー糖を2~3回に分けて混ぜる。
- ③ 全卵を2~3回に分けて混ぜる。
- ④ 薄力粉を一度に加えて混ぜる。💡 混ぜ過ぎに注意してください
- ⑤ 冷蔵庫で30~60分ぐらい生地を休ませる。
- ⑥ 1.5~2mm厚さまで伸ばして、タルト型に敷いて、冷蔵庫で30分ぐらい休ませる。

アーモンドクリームの作り方

- ① バターをクリーム状にする。
- ② グラニュー糖を2~3回に分けて混ぜる。
- ③ 全卵を2~3回に分けて混ぜる。
- ④ 薄力粉を一度に加えて混ぜる。
- ⑤ 型に敷いたタルト生地の上に絞る。
- ⑥ オーブンで焼成する。

[家庭用オーブン]
■温度 160~170℃
■時間 30~35分

生クリームの作り方

- ① 生クリーム・グラニュー糖・リキュールをボールに入れる。
- ② 氷水で冷やしながらか、泡立てる。

仕上げ

- ① オーブンで焼いたタルトを冷ましてから、生クリームを絞る。
- ② 好きなフルーツを飾り付けて出来上がり。

