

A



がんこちゃん大好きな木の実クレマカカリア。ざわざわ森にしかない特別な実をパート・ド・フリユイで作りました。甘酸っぱくてジューシーなクレマカカリアを、タルトにどっさりのつけて召し上がれ！

材料

タルト生地_つくりやすい分量

- ・ 食塩不使用バター: 125g
- ・ 粉砂糖: 100g
- ・ 卵: 50g_Mサイズ1個分
- ・ 塩: ひとつまみ
- ・ 薄力粉: 250g

アーモンドクリーム

- ・ 食塩不使用バター: 50g
- ・ 粉砂糖: 50g
- ・ 卵: 50g_Mサイズ1個分
- ・ アーモンドパウダー: 50g

オレンジのパート・ド・フリユイ

- ・ マンダリンピュレ: 250g
- ・ グラニュー糖: 40g
- ・ ペクチン(HMペクチン): 6g
- ・ 水あめ: 50g
- ・ グラニュー糖: 200g
- ・ クエン酸: 4g

- 水: 2ml

ベリーとチェリーのパート・ド・フリユイ

- フランボワーズピュレ: 150g
- グリオットピュレ: 150g
- グラニュー糖: 50g
- ペクチン(HMペクチン): 7.2g
- 水あめ: 60g
- グラニュー糖: 240g
- クエン酸: 4.8ml
- 水: 2ml

パート・ド・フリユイの仕上げ用

- グラニュー糖: 100g
- クエン酸: 1g
- 水: 125ml
- グラニュー糖: 315g

タルトの仕上げ用

- 生クリーム: 160g
- グラニュー糖: 10g
- ヨーグルト: 75g

スポンジ生地_直径15cm1台分

- 卵: 100g_Mサイズ2個分
- グラニュー糖: 60g
- 薄力粉: 60g
- 食塩不使用バター: 20g

作り方

仕上がり分量

1. 直径18cmタルト型 1台分 材料について ▶【オレンジのパート・ド・フリユイ】つくりやすい分量(直径2.5cm 約120個) ▶【ベリーとチェリーのパート・ド・フリユイ】つくりやすい分量(直径3cm 約60個) ▶【パート・ド・フリユイの仕上げ用】つくりやすい分量 ▶【スポンジ生地】(直径15cm1台分)(大)直径13cm・1cm厚:1枚(小)直径12cm・1cm厚:1枚※(大)(小)2枚のスポンジを切り出す

パート・ド・フリユイの準備

1. グラニュー糖40gにペクチンを加え、よく混ぜ合わせておく。
2. クエン酸を水に溶かしておく。
3. 120℃のオーブンで耐熱ガラスの計量カップを温めておく。
4. オレンジのパート・ド・フリユイは、下記の手順で前日につくり、かためておく。

- 水: 2ml

ベリーとチェリーのパート・ド・フリユイ

- フランボワーズピュレ: 150g
- グリオットピュレ: 150g
- グラニュー糖: 50g
- ペクチン(HMペクチン): 7.2g
- 水あめ: 60g
- グラニュー糖: 240g
- クエン酸: 4.8ml
- 水: 2ml

パート・ド・フリユイの仕上げ用

- グラニュー糖: 100g
- クエン酸: 1g
- 水: 125ml
- グラニュー糖: 315g

タルトの仕上げ用

- 生クリーム: 160g
- グラニュー糖: 10g
- ヨーグルト: 75g

スポンジ生地_直径15cm1台分

- 卵: 100g_Mサイズ2個分
- グラニュー糖: 60g
- 薄力粉: 60g
- 食塩不使用バター: 20g

作り方

仕上がり分量

1. 直径18cmタルト型 1台分 材料について ▶【オレンジのパート・ド・フリユイ】つくりやすい分量(直径2.5cm 約120個) ▶【ベリーとチェリーのパート・ド・フリユイ】つくりやすい分量(直径3cm 約60個) ▶【パート・ド・フリユイの仕上げ用】つくりやすい分量 ▶【スポンジ生地】(直径15cm1台分)(大)直径13cm・1cm厚:1枚(小)直径12cm・1cm厚:1枚※(大)(小)2枚のスポンジを切り出す

パート・ド・フリユイの準備

1. グラニュー糖40gにペクチンを加え、よく混ぜ合わせておく。
2. クエン酸を水に溶かしておく。
3. 120℃のオーブンで耐熱ガラスの計量カップを温めておく。
4. オレンジのパート・ド・フリユイは、下記の手順で前日につくり、かためておく。

パート・ド・フリユイをつくる

1. 【ベリーとチェリー・オレンジをつくる】 鍋にピュレを入れ、40℃まで温める。
2. 泡だて器で混ぜながら、準備1を、振り入れ、沸騰するまで混ぜる。
3. 水あめを加え、混ぜながら再び沸騰させる。
4. グラニュー糖を数回に分けて加え、混ぜながら、オレンジは109℃、ベリーとチェリーは107℃まで加熱する。
5. 準備2を加え、準備3の計量カップに素早く入れる。
6. オレンジは、型の1/3から1/2の高さまで流し、1日常温でかためる。ベリーとチェリーは、型の8分目まで流し、前日につくったオレンジのパート・ド・フリユイの中に入れ、1日常温でかためる。

スポンジ生地の準備

1. 薄力粉をふるっておく。
2. バターを湯せんで、とかしておく。
3. オーブンを180℃に温めておく。
4. 15cmの型に紙を敷いておく。

スポンジ生地をつくる

1. 卵とグラニュー糖を混ぜ、かき混ぜながら湯せんで人肌になるまで温める。
2. ハンドミキサーでしっかり泡立て、速度を落としてゆっくり混ぜ、きめを整える。
3. 2に準備1を加え、ゴムべらで切り混ぜ、準備2のバターを加え、混ぜ合わせる。
4. 準備4にそれぞれ生地を流し、空気を抜く。
5. 準備3のオーブンで、25～30分焼き、冷ます。

アーモンドクリームの準備

1. バターを常温で調温する。(20～24℃)
2. 粉砂糖をふるっておく。
3. アーモンドパウダーをふるっておく。

アーモンドクリームをつくる

1. 準備1に準備2を加え、泡だて器で混ぜ合わせ、乳化させる。
2. 卵はよくときほぐし、湯せんを使って24℃まで温める。
3. 1に2の卵を少量加え、泡だて器で混ぜ合わせる。この作業を数回繰り返す。
4. 卵の2/3量が混ざったら、アーモンドパウダーを加え、泡だて器で混ぜ合わせる。
5. 残りの卵を数回に分けて加え、泡だて器で混ぜ合わせる。

パート・ド・フリユイ 仕上げの準備

1. バットにクエン酸とグラニュー糖を混ぜ合わせておく。
2. 水とグラニュー糖を沸騰させ、70℃まで冷ましておく。

パート・ド・フリユイの仕上げ

1. かたまったパート・ド・フリユイを型から外し、準備1をまといせ、ケーキクーラーの上に並べる。
2. 1に準備2をかけ、常温でかためる。

3. クッキングシートの上に並べる。

4. 表面が乾燥しかたまってきたら、別のクッキングシートの上に並び替える。(底を乾かす(糖化させる)ため。)一晩おいて糖化させる。

タルトの準備

1. オープンを170℃に温めておく。

タルトを焼く

1. 200gのタルト生地を、型より一回り大きくなるまで、めん棒を使ってのばす。

2. 伸ばした生地を型に敷きこむ。

3. 2の中にアーモンドクリームを絞り、カードまたはへらを使って平らにならす。

4. 170℃に温めておいたオーブンで、約40～50分焼成する。

タルトの仕上げ

1. 生クリームとグラニュー糖をあわせて、泡立て器で角が立つまで泡立てる。

2. 1にヨーグルトを加え、ゆるければ、再度やわらかい角が立つまで泡立てる。

3. タルトの中心から渦を巻くように絞る。

4. スポンジ生地(大)をのせ、その上に、生クリームを中央が高くなるように絞る。

5. スポンジ生地(小)を重ね、中央が高くなるように生クリームを絞り、へらでぬり広げる。

6. パート・ド・フリユイを飾る。(1台のタルトに35～40個使用)

食べごろと保存方法

1. 冷蔵庫に入れて、当日中にお召し上がり下さい。

監修

- ・ 小島 はづき(辻調理師専門学校)