



プレーンとココアのクッキーで作るローラーがついた、お菓子のベルトコンベヤー。ラズベリーや抹茶で彩ったガナッシュと、オレンジ味のプティフルをのせて。今にも動き出しそうなお菓子の世界を楽しんで！

材料

クッキー生地 白_つくりやすい分量

- ・ 食塩不使用バター: 85g
- ・ 粉砂糖: 57g
- ・ 塩: ひとつまみ
- ・ バニラエッセンス: 適量
- ・ 卵黄: 20g_Mサイズ1個分
- ・ 薄力粉: 140g

クッキー生地 黒_つくりやすい分量

- ・ 食塩不使用バター: 85g
- ・ 粉砂糖: 57g
- ・ 塩: ひとつまみ
- ・ バニラエッセンス: 適量
- ・ 卵黄: 20g_Mサイズ1個分
- ・ 薄力粉: 112g
- ・ ココアパウダー: 27g

その他

- ・ 卵白(クッキー生地の接着用): 適量

タルト生地

- ・ 食塩不使用バター: 185g
- ・ 粉砂糖: 150g
- ・ 卵: 75g_Mサイズ1.5個分
- ・ 塩: ひとつまみ
- ・ 薄力粉: 375g

アーモンドクリーム_つくりやすい分量

- ・ 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

プティフル 1

- ・ スイートチョコレート(ガナッシュ用 カカオ分56%): 50g
- ・ 生クリーム(ガナッシュ用 乳脂肪分38～40%): 50ml
- ・ ラズベリーパウダー: 適量
- ・ 抹茶: 適量

プティフル 2

- ・ オレンジの砂糖漬け(ミンチ状)(オレンジピールを細かく刻んだもの): 適量
- ・ フォンダン: 適量
- ・ シロップ: 適量
- ・ トッピングシュガー: 適量

仕上げ用

- ・ タルト生地(お菓子の土台): 約500g
- ・ ウエハース: 適量
- ・ チョコレート: 適量
- ・ お好きなお菓子: 適量

作り方

仕上りの分量と材料について

- 1.【仕上りの分量】約30×40cmのお菓子の世界
- 2.※材料について【タルト生地】250gの生地を厚さ2～2.5mmにのばして10～15個分とする。残りはお菓子の土台として使用。【アーモンドクリーム】1つのタルトに約3g必要【プティフル1 ガナッシュ】1つのタルトに約6g必要【プティフル2】1つのタルトに5g必要

クッキー生地の準備

1. バターを常温で、やわらかくなるまで調温しておく。
2. 粉砂糖、薄力粉は、それぞれふるっておく。※黒いクッキー生地は、薄力粉にココアパウダーを加え、混ぜ合わせてからふるしておく。
3. オープンを170℃に温めておく。

クッキー生地(白・黒)をつくる

1. バターに、粉砂糖、塩を加えて混ぜ合わせる。
2. バニラエッセンス、卵黄を加え、混ぜ合わせる。
3. 薄力粉を加えて混ぜ合わせる。※黒生地はココアパウダーも加える
4. 生地が乾燥しないように、透明な袋で包み、めん棒で平らにして、冷蔵庫で半日冷やし休ませる。
5. 生地を白黒それぞれ25gずつ棒状に取り分け、両端を軽くすばませ、転がしながら長さ20cmにする。
6. 残りの生地を白黒それぞれ50gずつ取り分け、10×20cmの長方形に伸ばす。
7. 5と6を冷やし、長方形の黒生地に卵白をぬり、棒状の白生地を置いて巻き、1周巻き終えたところで生地をカットする。
8. 7と同様に、長方形の白生地で棒状の黒生地を巻く。
9. 7と8を冷蔵庫で冷やす。
10. 9を約1cmの長さにカットする。
11. 170℃のオープンで20分焼く。

タルトの準備

1. タルト生地と、アーモンドクリーム用のバターを常温で、やわらかく調温しておく。
2. 粉砂糖、アーモンドパウダーは、それぞれふるっておく。
3. オープンを170℃に温めておく。

タルト生地をつくる

1. バターに、粉砂糖を加えて混ぜ合わせる。
2. 溶きほぐした卵を20～23℃に温め、数回に分けて加える。
3. 薄力粉を加え、手に生地がつかなくなるまで混ぜ合わせる。
4. 生地が乾燥しないように、透明な袋に包み平らにして、冷蔵庫で半日休ませる。

アーモンドクリームをつくる

1. バターに、ふるっておいた粉砂糖、塩を加え、混ぜ合わせる。
2. 溶きほぐした卵を20～23℃に温め、数回に分けて加え、混ぜ合わせる。
3. アーモンドパウダーを加え、混ぜ合わせる。

タルトをつくる

1. やし休ませたタルト生地をプティフル用に2～2.5mm伸ばす。残りは30×40cmに伸ばし、土台にする。
2. プティフル用に伸ばした生地を、型に敷き込む。
3. 2に、アーモンドクリームを絞る。
4. 170℃のオープンで、20～30分焼く。土台は20～25分焼く。

プティフル 1 をつくる

1. ガナッシュをつくる。鍋に生クリームを入れ、しっかり沸騰させる。
2. チョコレートを耐熱ボウルに入れ、沸騰した生クリームを加え、泡だて器で中心から混ぜる。
3. バットに流し、ラップを密着させ、絞れるかたさになるまで冷やす。
4. 焼いたタルトに、ガナッシュを絞り、へらや、ペティナイフでハリネズミ(エリソン)に成形し、冷蔵庫で冷やしかためる。
5. ラズベリーパウダーや、抹茶をふるう。

プティフル 2をつくる

1. 焼いたタルトの上に、オレンジの砂糖漬けをのせる。
2. フォンダンを30～35℃に調温し、かたければシロップを加える。フォンダンにタルトをくぐらせ、垂れているところはきれいに整える。
3. トッピングシュガーを飾る。

組み立ての準備

1. チョコレートを湯せんで溶かし、絞り出し袋に入れておく。

組み立てる

1. ウエハースにチョコレートを絞り、クッキーをつける。必要であれば、冷蔵庫でかためる。
2. 土台に、クッキーをつけたウエハースを並べ、プティフルやお好みのお菓子を飾る。

食べごろと保存方法

1. お早めにお召し上がりください。

監修

- ・ 小島 はづき(辻調理師専門学校)