Tarte aux fruits

～フルーツタルト～

材料　　１５～２０ｃｍタルト型１台分

アーモンドケーキ（タルトの上に入れる生地）

○卵	・・・１個（M～L サイズ）
○卵黄	・・・１個
○粉糖	・・・７０ｇ
○卵白	・・・１個分
○アーモンドプードル	・・・３０ｇ
○薄力粉	・・・６０ｇ
○バター	・・・３５ｇ

※上記分量で15㎝なら半量使用。残りはマドレーヌのように焼くと美味しい。中心にジャムやフルーツ（冷凍でも）を入れた方がしっとりします。召し上がる時に粉糖をかけると可愛いですよ。焼き時間は12～15分でタルトより先に引き上げてください。

＜下準備＞
・バターは小さいボールに入れ、湯せんで溶かす
・タルトを下焼きし、常温に冷ましておく

〈食べ頃＞
当日（翌日も食べられますが、
フルーツの水分が出て生地がしっとりしてしまいます

①ボールに卵白を入れハンドミキサーで泡立て、全体にもこもこになれば半量の粉糖を入れ混ぜる

②柔らかいツノが立てば出来上がり（メレンゲ作り）

③別のボールに卵黄と卵と残りの粉糖を入れ、２で使ったままのミキサーの羽で白っぽくふわっとなるまで泡立てる（しっかり立てます）

⑤アーモンドプードルを入れよく混ぜる

⑥湯せんで溶かしたバターに生地をひとすくい入れ、よく混ぜる

⑦メレンゲを入れて、３回ほど混ぜる

⑧薄力粉を入れて大きく返すように混ぜ、６のバター生地を入れる

⑨タルト型7分目まで入れ、１８０℃で１８～２０分ほど全体に焼き色がつくまで焼く。その後しっかり冷やす

⑨冷えたタルトにクリームをのせる。周囲を２㎝程空けてクリームを広げ好みのフルーツを飾る。

＜作り方動画＞

＜チーズクリーム＞　（１５ｃｍタルトにちょうど良い量です。２０ｃｍタルトならカッコ内でお作りください
１８cmの型は多めになりますがカッコ内で作り使う分は調整してください）

〇クリームチーズ　　・・・３０ｇ（５０ｇ）
〇砂糖　　・・・１５ｇ（２５ｇ）
〇水切りヨーグルト　　・・・３０ｇ（６０gを水切りして、３０g使用）（５０ｇ）
※ブルガリアなどの無糖プレーンヨーグルト使用
〇生クリーム　　・・・３０ｇ（５０ｇ）
※乳脂肪４０％以上がおすすめ
〇レモン汁　　・・・小１/4（小１/2 弱）

１．網にペーパーを敷き、６０ｇのプレーンヨーグルトを入れて１時間以上水切りをする
２．ボールにクリームチーズを入れ、ゴムベラでなめらかにする
３．砂糖と水切りヨーグルトを入れ混ぜる
４．生クリームを９分立てにする
５．３に４を加え、混ざればレモン汁を入れる（レモン汁を入れたら混ぜすぎない。分離します）

〈カスタードクリーム〉（こちらも１５ｃｍでジャスト量です。２０もしくは１８ｃｍの型は倍量でお作りください）

〇牛乳　　・・・１００ｇ
〇卵黄　　・・・１個
〇砂糖　　・・・２０ｇ
〇薄力粉　　・・・１０ｇ
〇バニラペースト　　・・・適宜
〇キルシュ　　・・・小１/２
〇生クリーム　　・・・１０ｇ　　※小さいホイッパーで混ぜると作りやすいです

１．小さめの耐熱ボールに卵黄と砂糖を入れよく混ぜる
２・薄力粉を入れ混ぜる（ふるわなくてOK）
３．牛乳を２回に分けて加え混ぜる（冷たいままでOK）
４．レンジ６００Wで１分かけ、よく混ぜる（まださらさらの状態）
５．取り出して混ぜ、２０秒かける（少しずつとろみがつくので、だまにならないようよく混ぜてください）
６．再度２０秒かけ、混ぜる。
７．さらに３０～４０秒、底からぷくっと湧きあがれば取り出しよく混ぜる
８．つやが出てぴかっとすれば出来上がり
※５００Wの方はそれぞれの工程で１０～２０秒長くかけてください
９．保冷材等にあてて急冷する
１０．生クリームを９分立てにする（量が少ないですがそのまま入れるとクリームが緩くなるので立てた方がよい）
１１．冷えたカスタードにキルシュを入れゴムベラでなめらかにし、生クリームを加える

Copyright©2022 Chez-lily All Rights Reserved
※レシピは時間をかけて作り上げたものですので、転載転用等はおやめくださいね