

アプリコットのタルト

Apricot Tart

材料 直径18cmのタルト型 1台分

タルト生地

(できあがりの半分を使用)	
薄力粉	160g
アーモンドパウダー	25g
バター(食塩不使用)	100g
グラニュー糖	50g
卵黄	1個分
塩	ひとつまみ

アーモンドクリーム

アーモンドパウダー	55g
バター(食塩不使用)	55g
グラニュー糖	55g
卵	1個
コーンスターチ	大さじ1
アマレット(あれば)	大さじ1
洋梨の缶詰め	
打ち粉用の粉(あれば強力粉)	
飾り用の粉砂糖	各適宜



準備

- * 型にグラシン紙を敷いておく
- * オープン180℃に予熱開始
- * 薄力粉、BPを一緒にふるっておく

作り方

- 1 タルト生地を作る。フードプロセッサーに薄力粉、アーモンドパウダー、グラニュー糖、塩を入れ、粉類をふるうつもりでざっと回す。
- 2 バターを加えてスイッチのオンとオフを繰り返し、バターと粉がサラッと混ざり合ったら、卵黄を加える。再びスイッチのオンとオフを繰り返し、ひとかたまりにまとまったところで生地を取り出す。
- 3 生地を2等分して平らにまとめ、ポリ袋に入れるかラップで包み、冷蔵庫で1時間以上休ませる。ここで使用するのはこのうちの1つ。残った生地は冷凍保存を。
- 4 打ち粉をふった台に生地を取り出し、めん棒で3mm厚さに丸くのぼして型にきっちりと敷き込む。タルトの底面全体にフォークで穴を開け、ラップで覆い、冷蔵庫で30分以上休ませる。オーブンを180℃に温める。

- 5 アーモンドクリームを作る。ボウルにバターを入れて泡立て器でクリーム状に練り、グラニュー糖を加えてよくすり混ぜ、溶きほぐした卵を少しずつ加えてなじむまで混ぜる。アーモンドパウダーとコーンスターチを混ぜ、アマレットを加えてなめらかに混ぜ合わせる。
- 6 洋梨を好みの大きさにカットしてペーパーの上で水分をとり、⑤に加えてゴムベラで混ぜ合わせる。
- 7 ④のタルト生地に⑥のクリームを入れ、表面をスプーンの背でならし、180°Cのオーブンで45～50分焼く。粗熱がとれたら、型から出して粉砂糖をふる。

Memo

お渡しいたしました文章・写真・レシピなどの著作権は「Cherry Bonjour」に所属し、公衆送信・無断転用・ネットへの公開・レッスンでの使用を固くお断りしています。