

デザート

焼き物

洋梨のタルト

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料< 1 ホール分>

【タルト生地】

薄力粉(ふるっておく)	280 g
無塩バター	125 g
水	60 g
卵黄	20 g
塩	1 g

【アーモンドクリーム】

無塩バター	80 g
グラニュー糖	80 g
アーモンドパウダー	80 g
卵	80 g
アーモンドエッセンス	少々

【仕上げ】

ラム酒	適量
洋梨缶詰	300 g
アプリコットジャム	適量 g
キルシュ	少量 g

●作り方

1. ボールにバターと薄力粉を入れ、ドレッジで切るようにあわせる
2. バターと小麦粉が混ざりサラサラになったら台の上にあけ中心部をくぼませ、溶き卵と水をあわせたものをいれる
3. 2を切るように混ぜて生地をつくる
4. 生地がまとまったら生地をのぼし、タルト型にセットする
5. アーモンドクリームは、ポマード状にしたバターにグラニュー糖を加えてよく混ぜる
6. 5に卵黄を分離しないように混ぜ、アーモンドパウダーとエッセンスを加えさらに混ぜる
7. 4のタルト生地に、6を入れて平らにならす
8. 薄くのぼした洋梨を飾る
9. 予熱されたスチームコンベクションオープンで加熱する(モード①)
10. 9を取出しラム酒をふり冷ます
11. キルシュでのぼしたアプリコットジャムをぬりツヤを出す

加熱前



加熱後



●機器設定

モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
① オープン	165℃	45分	—	弱	1 / 1 焼き皿

●ポイント

生地をつくる際は練らないようにしましょう