

# ブルーベリータルト

オープンモード



## ●材料<18cm型使用>

### 【生地】

無塩バター	45 g
砂糖	20 g
卵	1/2 個
薄力粉	75 g

### 【具材】

カスタードクリーム	200 g
生クリーム	100 g
砂糖	5 g
ブルーベリー	300 g



加熱前



加熱後

## ●作り方

- ① ボールにバターを入れ、クリーム状になるまで練り、砂糖を加え白っぽくなるまで混ぜる
- ② 卵を溶き、①に3回に分けて加えなめらかになるまで混ぜる
- ③ ②にふるった薄力粉を3回に分けて加え良く混ぜ、ひとまとめにしてラップでくるみ、冷蔵庫で1時間寝かせる
- ④ ③を麺棒で型より大きめに伸ばす
- ⑤ ⑤を型に敷き、指で隅を抑え、はみ出した部分を切り取る
- ⑥ フォークで底面に穴をあけ、オープンシートを乗せ重しをのせる
- ⑦ 予熱されたスチームコンベクションオーブンで加熱する(モード1)
- ⑧ 重しを取りスチームコンベクションオーブンで加熱する(モード2)
- ⑨ ⑧を冷まし、型からはずす
- ⑩ 生クリームに砂糖を入れホイップしカスタードクリームと混ぜる
- ⑪ ⑨に⑩を乗せ生クリーム、ブルーベリーを飾る
- ⑫ ⑪を切り分けて提供する

## ●機器設定

モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
1 オープンモード	160℃	25分	—	弱	焼き型
2 オープンモード	160℃	15分	—	弱	



タルトの重しは専用の物がない場合小豆や米で代用が可能です。  
中身や乗せるフルーツを変えることで季節に合ったタルトになります。