

洋梨のタルト

オープンモード



●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ばし、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 薄くのばした洋梨を飾る
- ⑨ 予熱されたスチームコンベクションオーブンで加熱する(モード 1)
- ⑩ ⑨を取出しラム酒をふり冷ます
- ⑪ キルシュでのば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 オープンモード	165℃	45分	—	弱	1/1焼き皿



生地をつくる際は練らないようにします。