

作品名： タルト オ ジャポン

○材料：直径 7.5cm のタルトリング 8 個分

・きな粉パートクランブル

バター	70g
粉糖	65g
塩	1g
全卵	20g
薄力粉	50g
きな粉	40g
ベーキングパウダー	1g

・和三盆パートシュクレ

バター	70g
和三盆糖	65g
塩	1g
全卵	20g
薄力粉	90g
ベーキングパウダー	1g

・ほうじ茶クレームダマンド

バター	60g
砂糖	60g
卵	60g
アーモンドパウダー	55g
ほうじ茶パウダー	5g

・その他

黒豆甘納豆	64 粒
デコールシュガー	適量

○作り方：

(きな粉パートクランブル)

- 1 ポマード状のバターに粉糖と塩を加える。
- 2 上記1が混ざったら卵を加え混ぜる。
- 3 上記2にふるった粉類を加え、粉気がなくなるまで混ぜる。
- 4 5mm程度に延ばし、一度冷凍庫に入れ固める。
- 5 しっかり固まったら、粗くうらごししてそぼろ状にし、再度冷凍する。

(和三盆パートシュクレ)

- 1 ポマード状のバターに砂糖と塩を加え、均一に混ぜる。この時、和三盆糖は、砂糖ふるい等で固まりをなくすと作業が行いやすい。
- 2 卵を加え混ぜる。
- 3 卵が混ざったら、ふるった粉類を加え、粉気がなくなるまで混ぜる。
- 4 OPPシートにはさみ、2.5mmに延ばし、冷凍で固める。
- 5 固まったら丸抜き12番で抜く。

(ほうじ茶クレームダマンド)

- 1 ポマード上のバターに粉糖と塩を加え混ぜる。
- 2 卵を加え混ぜる。数回に分けて混ぜると混ぜりやすい。
- 3 アーモンドパウダーとほうじ茶パウダーを加え、均一に混ぜる。

(組立)

- 1 丸抜き型で抜いた和三盆パートシュクレをタルトリングに敷き込む。
- 2 ほうじ茶クレームダマンドを1つに25gずつ絞る。
- 3 絞った後、黒豆甘納豆を8粒ずつクレームダマンドの中に埋める。
- 5 きな粉パートクランブルを全体が隠れるように全体に散らす。
- 6 170℃のオーブンで焼成する(30分~40分)。目安としてパートシュクレ生地の焼き色が全体にきれいに入ればよい。
- 7 仕上げにデコールシュガーを振って完成。