

Tarte Citron Fraise

タルト・シトロン・フリーズ

レモンクリームと苺のタルトレット

φ7cmタルト型 30個分



試作協力

京都センチュリーホテル 製菓料理長 安田 俊二

パート・シュクレ

バター……………240g
 粉糖……………160g
 トレハ……………32g
 全卵……………80g
 薄力粉……………400g
 塩……………適量
 バニラオイル……………適量

- ①通常の製法で仕込み、冷蔵庫で休ませる。
- ②パート・シュクレを2.5mmに延ばし、丸型で抜いてフォンサージュする。
- ③190℃のオーブンで約13～14分間空焼きする。

クレーム・ダマンド

バター……………120g
 グラニュー糖……………110g
 トレハ……………20g
 全卵……………120g
 アーモンドパウダー……………110g
 薄力粉……………10g

- ①ポマード状にしたバターにグラニュー糖、トレハをすり合わせる。
- ②全卵を①に数回に分けて加え、一緒にふるったアーモンドパウダー、薄力粉を合わせる。

コンフィチュール・ド・フランボワーズ

冷凍フランボワーズホール……………150g
 グラニュー糖……………50g
 トレハ……………20g
 ペクチン……………2g

- ①冷凍フランボワーズにグラニュー糖を加え、火にかけて沸騰させる。
- ②トレハとペクチンをよくすり合わせ、①に加え、数分間煮詰め、火から降ろして冷やす。

クレーム・シトロン

全卵……………200g
 グラニュー糖……………110g
 トレハ……………40g
 レモン果汁……………100cc
 水……………80cc
 板ゼラチン……………6g
 生クリーム(42%)……………200g

- ①全卵をほぐし、グラニュー糖、トレハを加え、よくすり合わせる。
- ②①にレモン果汁、水を入れ火にかけ、85℃まで加熱し、板ゼラチンを加える。
- ③②を冷やし、泡立てた生クリームと合わせる。

飾り

苺
 ナパージュ
 クレーム・シャンティイ
 ブルーベリー
 ホワイトチョコレート
 金箔

組み立て・仕上げ

- ①空焼きしたパート・シュクレの半分位の高さにクレーム・ダマンドを絞り、180℃のオーブンで約12～13分間焼成する。
- ②①が冷めれば、クレーム・ダマンドの上からコンフィチュール・ド・フランボワーズを塗り、クレーム・シトロンを型一杯に流し、冷凍する。
- ③②の表面にナパージュを薄く塗り、縦半分にカットした苺を6個並べ、苺の表面にナパージュを塗る。
- ④③の中心にクレーム・シャンティイを絞り、ブルーベリー、ホワイトチョコレート、金箔を飾る。

■「トレハ」「TREHA」「トレハの四季」は日本におけるナガセヴィータ株式会社の登録商標です。

2006.24.04 ①3 トレハの四季 洋 23

