

Chef's Comment

ルバーブのコンフィにハローデックスを使うと、フレッシュ感をとどめたすっきりとした甘味となり、ムラング・イタリエンヌにトレハを使うと、甘味が抑えられ、クリームのようになめらかで口溶けよく仕上がります。

Tarte aux Rhubarbes

ルバーブのタルト

(35cm×11cm×高さ2.5cm型2台分〈22個分〉)



●パート・シュクレ

無塩バター	300g
粉糖	180g
全卵	90g
薄力粉	500g
アマンド・ブードル	75g
B.P.	2.5g

○通常の方法で仕込み、冷蔵庫で1時間休ませる。

●クレーム・ダマンド

無塩バター	200g
粉糖	200g
全卵	170g
アーモンドパウダー	200g

○通常の方法で仕込む。

●レモンのコンフィ

レモン	2個
グラニュー糖	200g
A [ハローデックス	50g
水	400g

○5～7mm厚にスライスしたレモンと水(分量外)を沸騰させ、火からおろしてフタをし、30分程度置く。果皮が柔らかくなるまでこれを繰り返す(5回程度)。レモンを取り出して沸騰させたAを注ぎ、再度沸騰させたのち一晚浸漬させる。

●ルバーブのコンフィ

ルバーブ(冷凍)	460g
A [グラニュー糖	96g
ハローデックス	48g
フランボワーズ(冷凍)	80g

○ルバーブを鍋に入れて解凍し、Aを加えて沸騰させて少し煮詰める。火からおろして冷やす。口径7mmの丸口金で34cm×8cm大に絞り、フランボワーズを冷凍のまま砕いてのせて冷蔵庫で固める。

●タルトの焼成

作り方

- 1 パート・シュクレを3mm厚に伸ばして型に敷き込み、クレーム・ダマンドを薄く絞る。
- 2 レモンのコンフィを刻んでちらし、ルバーブのコンフィを冷凍したままにのせる。
- 3 再度、クレーム・ダマンドを型の9分目まで絞る。
- 4 170℃のオーブンで約1時間焼成し、すぐにジン(配合外)を塗って冷ます。

製作協力:

菓子工房オークウッド オーナーシェフ 横田 秀夫

●ムラング・イタリエンヌ

卵白	180g
グラニュー糖	200g
A [トレハ	100g
水	90g
B [ライム果皮(すりおろし)	1/2個分
ジン	5g

○Aでシロップをつくり(煮詰め温度118℃)、6分立てにした卵白に少しずつ加えて攪拌する。8分立てになったら速度を落とし、温度が下がるまで攪拌する。Bを加える。

●仕上げ

作り方

- 1 タルトの表面に口径15mmの丸口金でムラング・イタリエンヌを薄く絞る。その上に写真のように6本絞り、ガスバーナーで焼き色をつける。
- 2 粉糖をふり、3cm幅にカットする。

■「トレハ」「TREHA」「ハローデックス\HALLODEX」「トレハの四季」は、林原の登録商標です。