

Tarte au Agrumes

タルト・オ・アグリウム

グレープフルーツとオレンジの
アーモンドクリームタルト

直径18cmタルト型 3台分/1台 10カット



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・ア・シュクレ<タルト生地>

薄力粉……………250g
粉糖……………100g
トレハ……………20g
バター……………150g
全卵……………1個
バニラ……………適量
塩……………適量

- ①薄力粉・粉糖・トレハを一緒にし、その中にバターを入れ、細かく刻みすり合わせる。
- ②①の中央にくぼみを作り、その中に全卵・バニラ・塩を入れ、合わせていく。
- ③全体がまとまれば、冷蔵庫に移し休ませる。

クレーム・ダイヤモンド<サワークリーム入りアーモンドクリーム>

バター……………300g
グラニュー糖……………160g
トレハ……………80g
サワークリーム……………120g
全卵……………240g
アーモンドパウダー……………360g

- ①室温で戻したバターにグラニュー糖・トレハを入れ、すり合わせる。
- ②①にサワークリームを加え、ほぐした全卵を入れ、しっかり混ぜる。
- ③アーモンドパウダーを②に加え混ぜ合わせる。

コンポート・ド・アグリウム

<バジルの香りをつけたオレンジとグレープフルーツのコンポート>

オレンジ……………5個
グレープフルーツ……………5個
水……………600cc
グラニュー糖……………150g
トレハ……………150g
バジル(フレッシュ)……………8枚

- ①オレンジとグレープフルーツをくし形にカットしてボウルに入れておく。
- ②手鍋に水・グラニュー糖・トレハを入れて沸騰させる。
- ③②にバジルを入れて①のボウルに移し、あら熱がとれるまで常温に置き、その後冷蔵庫に入れ、1日置く。

飾り

ピンクペッパー……………適量
ナパージュ……………適量
キャラメル(グラニュー糖・生クリーム・水)……………適量

- ①タルト型にパート・ア・シュクレをシュミゼして1時間冷蔵庫で休ませる。
- ②①にタルトストーンを乗せ、上火180°C・下火200°Cのオーブンに入れ、20分後にタルトストーンをはずし、6~7分間空焼きする。
- ③②にクレーム・ダイヤモンドを詰め、冷蔵庫で1時間置いて固める。
- ④③の表面にコンポート・ド・アグリウムを交互に乗せ、つぶしたピンクペッパーをふり、上火180°C、下火160°Cのオーブンで約50分間焼成する。

仕上げ

- ①焼き上がり、熱がとれた土台の表面にナパージュを塗り、その上から軽くキャラメルを塗る。
- ②10等分にカットする。

■「トレハ」「TREHA」「トレハの四季」は日本における林原の登録商標です。