

# 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ージュする。
- ③190°C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、水を入れ火にかけて、85°C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°C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」は日本における林原の登録商標です。