

Tarte Pomme Vanille

タルト ポム バニーク

φ15cmセルクル/5台分



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・ブリゼ

無塩バター……………250g
薄力粉……………500g
トレハ……………20g
塩……………5g
水……………180cc
※ケーキクラム……………適量

※通常の製法で仕込み、一晚寝かせる。

- ①三つ折りを1回して2.5mmに延ばし、30分～1時間休ませ、φ18cmのタルトリングで抜き再び30分間休ませる。
- ②φ15cmのセルクルの内側に①をシュミゼして2～3時間休ませ、上火、下火200℃のオーブンで約38分間空焼きする。

ガルニチュール・ポム

リンゴ……………5個
グラニュー糖……………50g
無塩バター……………20g

- ①リンゴの皮を剥き、1個を12カットにする。
- ②グラニュー糖でカラメルを作り無塩バターを加えて、軽く混ぜれば①を入れてソテーする。

アパレイユ・ノルマン

生クリーム(47%)……………500g
全卵……………200g
グラニュー糖……………100g
トレハ……………50g
カルヴァドス……………20cc

- ①手鍋に生クリームを入れ80℃に温める。
- ②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。
- ③②に①を入れ、全体が混ざれば裏漉しして、カルヴァドスを加える。

クレーム・バニーク

A [卵黄……………80g
トレハ……………22g
牛乳……………125cc
バニラビーンズ……………1/4本
板ゼラチン……………8g
バニラエッセンス……………3g
B [卵白……………125g
グラニュー糖……………65g
トレハ……………45g

- ①Aを白っぽくなるまでよくすり合わせる。
- ②手鍋に牛乳、バニラビーンズを入れ、80℃くらいまで温める。
- ③①に②を入れてよく混ぜ合わせ、銅鍋に裏漉ししてホイッパーで混ぜながら84℃まで熱を付ける。
- ④③に板ゼラチン、バニラエッセンスを加え、温度が下がらないようにしておく。
- ⑤Bでイタリアンメレンゲを作り④を合わせる。

飾り

ブードルデコール
フルーツ

作り方

- ①空焼きしたパート・ブリゼの底にケーキクラムを敷き、ガルニチュール・ポムをのせる。
- ②①の型一杯にアパレイユ・ノルマンを流し、上火、下火170℃のオーブンで約30分間焼成する。
- ③②の熱が取れば表面にクレーム・バニークを塗り、サント・ノーレの口金で、中心部をあけた状態で絞って冷凍する。
- ④固まれば、クレーム・バニークで絞った部分を軽くバーナーで焼き色を付け、中心部にフルーツを飾り、ブードル・デコールを振る。

■「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。