

タルト・パンプルムース (φ16cmタルトリングまたはφ8cmタルトリング)

パートシュクレ

無塩バター……………250g
塩……………0.8g
粉糖……………125g
タンプルタン……………84g
全卵……………100g
ヴァニラペースト…… 適量
薄力粉……………416g

【工程】

シュガーバター法で通常通り仕込む。

- ・ φ16cmタルトリング…約95g使用
- ・ φ8cmタルトリング…約30g使用

クレームダマンドピスターシュ

無塩バター……………300g
アーモンドプードル…300g
粉糖……………300g
全卵……………300g
キルシュ……………10g
ピスタチオペースト…110g

【工程】

通常通り仕込む。

- ・ φ16cmタルトリング…約165g使用
- ・ φ8cmタルトリング…約40g使用

サワークリームシャンティ

35%クリーム……………200g
グラニュー糖……………32g
サワークリーム……………200g

【工程】

- ①5%クリームにグラニュー糖を加え、10分立てにする。
- ②柔らかくしたサワークリームと①を合わせる。
 - ・ φ16cmタルトリング…約85g使用
 - ・ φ8cmタルトリング…実の大きさに合わせて

グレープフルーツマリネ

グラニュー糖……………200g
水……………400g
オードヴィ・ビール……100g
グレープフルーツ……7~8個

【工程】

- ①グラニュー糖と水でシロップを作る。
- ②冷めたら、オードヴィ・ビールを合わせる。
- ③房取りしたグレープフルーツを②のシロップに1日以上漬け込む。
 - ・ φ16cmタルトリング…約270g使用

【組み立て】

- ①タルト台にグレープフルーツマリネのシロップを軽くアンビベする。
- ②サワークリームシャンティを絞る。
- ③シロップを切ったグレープフルーツの房を盛りつける。
- ④ナパージュを塗り、刻んだピスタチオを飾る。

洋菓子講習 【基礎編】

日本菓子専門学校 及川 透 教師