

# りんごのコンベルサシオン

(直径7・5cmセルクル10個分)

## フィユタージュ

強力粉	150 g
薄力粉	100 g
食塩	4 g
溶かしバター	20 g
水	115 g
お酢	10 g
折り込み用バター	180 g

## クレームダマンド

バター	80 g
粉糖	80 g
全卵	70 g
粉末アーモンド (皮付き)	80 g
薄力粉	8 g
ラム酒	2 g

## コンポードボンム

リンゴ	200 g
グラニュー糖	20 g
バター	10 g
乾燥バニラビーンズ	1/2 本
レモン	1/4 コ
カルバドス	5 g

## グラスロワイヤル

卵白	12 g
粉糖	58 g
薄力粉	2 g

## 【仕込み】

### フィユタージュ

- ① 強力粉と薄力粉を合わせてふるい、食塩と一緒にミキサーボールに入れ、ピーターですり混ぜる。
- ② 水とお酢を①へ加えていき、半分ほど混ぜたら溶かしバターを加えよく混ぜる。
- ③ 生地ができたなら、一晚、冷蔵庫で休ませる。
- ④ 折り込み用バターを包み、休ませながら3つ折りを6回折る。

### クレームダマンド

- ① バター、粉糖、食塩をすり混ぜ全卵を乳化させる。
- ② 薄力粉、粉末アーモンドをすり混ぜ、最後にラムを加え混ぜる。

### コンポードボンム

- ① リンゴの皮をむき、5mm角に刻む。
- ② グラニュー糖、乾燥バニラ、レモン、バターを混ぜ合わせ、火にかける。
- ③ 水気がなくなるまで炊く。
- ④ 火を止め、カルバドスを加え冷ます。

### グラスロワイヤル

- ① すべての材料を混ぜ合わせる。

## 【組み立て】

- ① フィユタージュを2mm厚に延ばし、ピケしてタルトリングにフォンセする。
- ② コンポードボンムを絞り、その上にクレームダマンドも絞る。
- ③ フィユタージュの縁に水をハケ塗りし、フィユタージュをかぶせ空気を抜きながらフタをする。冷やかたため、余分な生地を切り落とす。
- ④ 表面にグラスロワイヤルを塗り、2mm幅にカットした帯を格子状に貼り付ける。
- ⑤ 180度のオーブンで約30分焼成する。

リンゴのコンポードの代わりに、季節に合わせて中身を変えて、色々楽しんで下さい。