

料理研究家 中村史さん監修レシピ

ひとくちタルトレット



材 料

直径4cmタルトレット型20個分

クッキー生地

- ・雪印北海道バター 食塩不使用 …… 50g
- ・ピーナッツバター …… 50g
- ・砂糖 …… 50g
- ・卵 …… 25g (1/2個)
- ・バニラオイル …… 少々

- ・薄力粉 …… 80g
- ・重曹 …… 小さじ1/2

ガナッシュ(10個分)

- ・スウィートチョコレート …… 40g
- ・フレッシュ 北海道産生クリーム使用 …… 30ml
- ・ブランデー …… 小さじ1/2

チーズクリーム(10個分)

- ・雪印 スライスチーズ …… 2枚

作り方



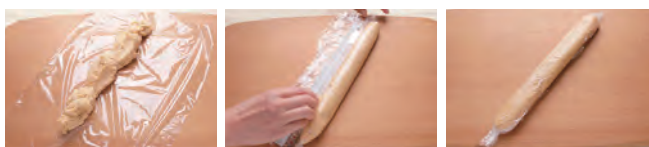
① クッキーの生地を作る。「雪印北海道バター 食塩不使用」とピーナッツバターをクリーム状にし、砂糖を加えてなめらかにすり混ぜる。



② 卵・バニラオイルを加え、混ぜる。



③ 薄力粉と重曹を合わせてふるい、②に加え、混ぜ合わせる。



④ ラップで棒状に包み、冷蔵庫で30分以上休ませる。



⑤ ④を20等分して丸める。

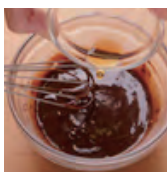


⑥ ⑤を型の底に置き、ラップの上から中央に、めん棒の先などで窪みをつける。
※窪みをつける道具は、ご家庭にある他の物で代用いただいてもかまいません。



⑦ 160℃～170℃に予熱したオーブンで8分焼き、クッキーの底をめん棒で押して更に窪みを作り、再び6分位焼く。

チョコ味タルトの作り方



「フレッシュ 北海道産生クリーム使用」と刻んだチョコレートを合わせて40秒位レンジで加熱し、なめらかに溶かしブランデーを加える。焼きあがったタルトに均等に流し入れて仕上げる。

チーズ味タルトの作り方



塩味のオールドブル用には、「雪印 スライスチーズ」1枚を5等分して手でちぎり窪みにのせ、レンジで20秒位加熱して溶かして出来上がり♪

