

グレープフルーツとオレンジのタルト



※出来上がり例

作り方

材 料

20cm菊タルト型

パートシュクレ

- ・雪印北海道バター 食塩不使用 … 50g
- ・粉砂糖 … 50g
- ・卵 … 1/2個 (25g)
- ・薄力粉 … 125g

クレームダマンド

- ・雪印北海道バター 食塩不使用 … 50g
- ・粉砂糖 … 50g
- ・卵 … 50g
- ・アーモンドプードル … 50g
- ・ラム酒 … 大さじ1/2
- ・杏ジャム … 大さじ1

仕上げ

- ・グレープフルーツ (白) … 1個
- ・グレープフルーツ (ピンク) … 1個
- ・洋酒(コアントローなど) … 小さじ2
- ・粉砂糖 … 適量
- ・ミントの葉 … 適量
- ・杏ジャム … 適量

パートシュクレの生地をつくる



① 「雪印北海道バター 食塩不使用」をクリーム状にし、粉砂糖を加えてなめらかに混ぜ合わせ、ほくした卵を加える。



② 薄力粉をふるい入れて混ぜ、全体がしっとりしてきたらビニール袋に入れて平らにし、冷蔵庫で30分以上休ませる。



③ ②を2枚のクッキングペーパーにはさみ、めん棒で型よりも一回り大きく(直径26cm位)にのばし15分位冷凍庫に入れる。



④ クッキングペーパーをはがして型に敷きこみ、型からはみ出した余分な生地は切り落とす。

※1：タルト生地の残りでメッセージプレートをつくる♪
のばして適当な大きさにカットし、12分位焼きます。
焼き上がってさめてからデコレーションペンシルでメッセージを書きましょう♪

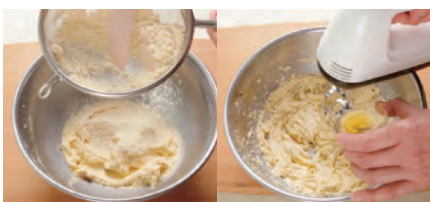


⑤ 底はフォークを突き刺して穴を開け、生地が柔らかいようであれば冷蔵庫で少し休ませる。

クレームダマンドをつくる



⑥ 「雪印北海道バター 食塩不使用」をクリーム状にし、粉砂糖を加えてすり混ぜ卵は分離しないように少しずつ加える。



⑦ ふるったアーモンドプードルも入れてすり混ぜ、ラム酒も加える。



⑧ ⑤のタルトの底に杏ジャムを塗り、⑦を平らに流し入れて、180℃のオーブンで約30分、こんがり焼き色がつくまで焼き冷ましておく。

仕上げる



⑨ グレープフルーツとオレンジは皮を除いて小房にむき、粉砂糖と洋酒をふりかけて下味つけておく。



⑩ グレープフルーツとオレンジは一房を3つ位に切ってタルトに並べ、表面にレンジで温めてゆるめた杏ジャムを塗り、ミントの葉を飾って出来上がり♪
※グレープフルーツの酸味によって下味の粉砂糖は適当にふりかける。
※洋酒類、仕上げ用の杏ジャムは省いても良い。

味はバターで決まります

雪印北海道バター
食塩不使用

