

Tarte Amandine タルト・アマンディーヌ

* Pâte Sucrée パート・シュクレ

farine(薄力粉)	125g
sucre glace(粉砂糖)	65g
sel(塩)	少々
beurre(無塩バター)	60g
blanc d'œuf(卵白)	15g
jaune œuf(卵黄)	1コ
vanille(ヴァニラビーンズ)	少々

上記分量 18cm タルト 2 台分

* Crème d'amandes アーモンドクリーム

beurre(無塩バター)	100g
sucre(砂糖)	100g
œufs(卵)	2コ
amande(アーモンドパウダー)	100g
rhum(ラム酒)	10cc

* Finition 仕上げ

amandes(アーモンドスライス, ナッツ類)

上記分量 18cm タルト 2 台分

下準備

- パート・シュクレ 薄力粉は二度ふるう。粉砂糖はザルごして、薄力粉と一緒にふるう。
アーモンドクリーム アーモンドパウダーはザルでふるう。
オーブンは 170~180°C に予熱する。

作り方

パート・シュクレ (18 cm タルト 2 台分)

1. 粉類、塩少々を台の上において無塩バターを加え、無塩バターをカードで細かく刻む。
2. バターが細かくなり、ある程度混ざれば卵黄、卵白、ヴァニラビーンズを加え、手のひらのつけ根で生地を台の上にこすりつけながら、全体と混ぜ合わせる
3. 生地がなめらかな状態になれば、ラップに包んで冷蔵庫で半日休ませる。
4. 冷蔵庫から出して、めん棒で軽く叩き手で練り直し形を整える。めん棒でのばしたルト型にしきこみ、フォークでピケ(空気穴)して 20~30 分程冷蔵庫(急ぐ時は冷凍庫 15 分程)休ませる。 **冷蔵庫で保存 3~4 日 冷凍庫で 3~4 週間保存 OK**

アーモンドクリーム (18 cm タルト 2 台分)

1. ボウルに無塩バターを入れやわらかなポマード状になれば、砂糖を加えハンドミキサーで混ぜる
2. 溶きほぐした 1/3 の卵を少しずつ加え混ぜ、次にアーモンドパウダー 1/4 を入れる。
3. その操作を 3~4 回繰り返し、その都度しっかり混ぜ合わせる。
4. すべて滑らかに混ざればラム酒も加え混ぜ、冷蔵庫で 1~2 時間休ませる。

冷蔵庫で保存 3~4 日 冷凍庫で 3~4 週間保存 OK

仕上げ

1. しきこんでるタルト型にアーモンドクリームをつめて、アーモンドスライスとお好みでナッツをたっぷりのせる。
2. 160~180°C のオーブンで 45~50 分程焼き上げる。
3. アプリコットジャムを水(ジャムの半量)でのばして火にかけ少し煮詰める。
4. 粗熱がとれたタルトに上記アプリコットジャムを全体に塗り、タルトのまわりの粉砂糖ふり仕上げをする。

