

Tarte aux Fraises タルト・オ・フリーズ

* Pâte Sucrée パート・シュクル

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
jeune œuf(卵黄)	1コ
vanille (ヴァニラペースト)	少々

上記分量 18cm タルト 2 台分

* Fraises 小粒イチゴ 1パック

下準備

パート・シュクル	薄力粉は二度ふるう。粉砂糖はザル漉しする オーブンは 170～190℃に予熱する。
クリームパティシエール	薄力粉+コーンスターチは一緒に二度ふるう
イチゴ	イチゴは軽く拭いてヘタを切る。

作り方

パート・シュクル

1. 粉類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、ヴァニラペーストを加え、手のひらのつけ根で生地を台の上にごすりつけながら、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. 冷蔵庫から出して軽く練りなおし、めん棒でのばし型にしきこみ冷蔵庫(冷凍庫 10 分ほど)20 分程休ませる
5. アルミホイルをぴったりかぶせおもしろをのせ、170～180℃で 30～35 分程下焼きする
6. 完全に焼けたら卵白を薄くハケで塗り、乾かす程度に 170～180℃で 2～3 分ほど焼き冷ます。

クリームパティシエール

1. 鍋に牛乳とヴァニラビーンズを入れ軽く沸騰させる。
2. ボウルに卵黄をほぐし、砂糖を入れ白っぽくなるまでしっかり混ぜ、粉類も加え混ぜ合わせる。
3. ボウルに沸騰させた牛乳を少しずつ加え混ぜていき、鍋に漉しながら戻し入れる。
4. 鍋を中火に絶えず混ぜながらクリーム状になるまで煮てしっかり沸騰させ火を止め、無塩バターを加えもう一度しっかり混ぜ合わせる。
5. 新しいボウルにクリーム・パティシエールを出し氷水に当て、時々混ぜながら冷ます

仕上げ

1. 下焼きしたタルトにクリーム・パティシエールを入れて平らにして、イチゴを彩りよく並べ、タルトのまわりに粉砂糖をふって仕上げる。

* Crème Pâtissière クリームパティシエール

lait(牛乳)	250cc
vanille(ヴァニラビーンズ)	¼本
jeune d'œuf(卵黄)	2コ
sucre(砂糖)	50g
farine (薄力粉)	10g
maïzena(コーンスターチ)	10g
beurre(無塩バター)	30g

上記分量 18cm タルト 1 台分

