

**神戸スイーツ・コンソーシアム**  
**Kobe Sweets Consortium**

**In神戸**

**2011年**

**チャレンジド・プログラム Vol.4**

**第5回 テキスト**

**実技：タルト・オ・ポワール**  
**（洋梨のタルト）**

**講師：田中 千尋**

# タルト・オ・ポワール(洋梨のタルト)

(直径20cmタルト型1台分)

## はいごう <配合>

### ●タルト生地(パータ・フォンセ)

無塩バター(雪印メグミルク)	105g
薄力粉(日清製粉 バイオレット)	175g
卵黄	1/2個
牛乳(雪印メグミルク)	40g
塩	3.5g

### ●アーモンドクリーム(クレーム・ダマンド)

無塩バター(雪印メグミルク)	75g
粉砂糖(三井製糖 ホワイトファインシュガー)	75g
アーモンドパウダー	75g
全卵<Mサイズ>	1.5個
ラム酒	5g
塩	少々

### ●仕上げ用

洋梨(缶詰)	適量
ナパージュ・ヌートル	適量
ピスタチオ<刻み>(正栄食品工業)	1.5個分
スライスアーモンド<ローストしたもの>(正栄食品工業)	適量

つく かた  
＜作り方＞

●タルト生地(パータ・フォンセ)

- ① 薄力粉はふるっておく。
- ② 卵黄と牛乳をボールに入れ、よく混ぜ合わせておく。
- ③ ①の薄力粉、塩、1cm角にカットした無塩バター(冷蔵庫から出したて)を大きなボールで合わせ、カードで切り混ぜていく。
- ④ バラバラとしたそばろ状になってきたら、②の卵黄と牛乳を混ぜ合わせたものを加え混ぜる。生地を押し広げるように均一な状態にしてまとめる。
- ⑤ ラップフィルムで包んで3時間以上ねかせておく。

●アーモンドクリーム(クレーム・ダマンド)

- ① 無塩バター、全卵は室温に戻しておく。
- ② 無塩バターをボールに入れてヘラでよく混ぜ、やわらかなポマード状にする。
- ③ ②の無塩バターにふるった粉糖を加え、ハンドミキサーで混ぜ合わせる。
- ④ ③にアーモンドパウダー・塩を加え、さらに混ぜ合わせる。
- ⑤ ④にほぐした全卵(室温)を状態を見ながら少しずつ加えて混ぜていく。
- ⑥ ⑤にラム酒を加え、よく混ぜ合わせる。
- ⑦ 少し冷蔵庫でねかせておく。

## ●組み立て、焼成、仕上げ

- ① 仕込んでから3時間以上冷蔵庫でねかせた生地をめん棒で型よりひとまわり大きく2～3mmの厚さにのばし、フォークを刺して生地全体に穴をあける(ピケする)。
- ② 生地を一度冷蔵庫でねかせておく。(30分位)
- ③ ②の生地を型に敷きこんで密着させ、余分にはみ出した生地をカットして切り落とす。
- ④ ③の型に絞り袋でクレーム・ダマンドを絞り入れる。
- ⑤ 洋梨の表面に5mm幅の切り込みをいれ、少し斜めに倒して④の上に並べていく。
- ⑥ 天板にのせて170℃～180℃のオーブンで約50～60分間しっかりと焼く。
- ⑦ 焼き上がったら、あら熱を取って型から外し、冷ます。
- ⑧ 冷めたタルトの表面に温めたナパージュをハケでぬり、ピスタチオ刻み・アーモンドスライスをデコレーションして仕上げる。

- ・ しょうえいしよくひんこうぎょうかぶしがいしや  
正栄食品工業株式会社
- ・ かぶしがいしやにっとうしょうかい  
株式会社日東商会
- ・ みついせいとうかぶしがいしや  
三井製糖株式会社
- ・ ゆきじるし かぶしがいしや  
雪印メグミルク株式会社
- ・ にっしんせいふんかぶしがいしや  
日清製粉株式会社