

こ う べ
神戸スウィーツ・コンソーシアム
Kobe Sweets Consortium

ねん
2016年

チャレンジド・プログラム Vol.9

と う き ょ う か い じ ょ う
東京会場 テキスト

じ つ ぎ よう な し
実技：タルトポワール（洋梨のタルト）

こ う し な が い の り ゆ き
講師：永井 紀之

し ゅ さい し ゃ か い ふ く し ほう じん に っ し ん せい ふ ん か ぶ し き が い し ゃ
主催：社会福祉法人プロップ・ステーション、日清製粉株式会社

パートシュクレ(底にひく生地)

はいごう ひとりぶん
＜配合＞ 一人分

バター	150g	(タカナシ ^{にゅうぎょう} 乳業)
ふんとう 粉糖	75g	
T.P.T(タンプルタン)	62g	
らんおう 卵黄	7g	
ぜんらん 全卵	40g	
エクリチュール(中力粉) ^{ちゅうりき こ}	237g	(日清製粉 ^{にっしんせいふん})
ベーキングパウダー	2g	
しお 塩	0.8g	
バニラ	しょうしょう 少々	(バニラハウス)

つく かた
＜作り方＞

1. 常温^{じょうおん もど}に戻したバターに粉糖^{ふんとう}、タンプルタン^{くわ ま}を加え混ぜる。
2. 卵^{たまご}を2～3回に分け入れ混ぜる。
3. 小麦粉^{こむぎこ}を加え粉気^{くわ こなけ}がなくなるまで混ぜる。冷蔵庫^{れいぞうこ やす}で休ませる。
4. 3mm^{あつ}厚にのしタルト型^{がた し つ}に敷き詰める。休ませる。

クレームダマンド(中に詰めるクリーム)

はいごう ひとりぶん
＜配合＞ 一人分

バター	125g	(タカナシ ^{にゅうぎょう} 乳業)
ぜんらん 全卵	104g	

ふんとう 粉糖	125g	
アーモンドパウダー	125g	しょうえいしょくひんこうぎょう (正栄食品工業)
バニラ	しょうしょう 少々	(バニラハウス)

い か てきりょう
以下すべて適量

アプリコットジャム

ローストアーモンドスライス

ピスタチオホール

な ふんとう
泣かない粉糖

ようなし はんわり
洋梨の半割

18 cmのかた たい たい かく
の型に対し、シュクレ約200g、クレームダマンド 250g、ようなし はんわり かんづめ こし しょう
洋梨の半割(缶詰)7～8個使用

つく かた <作り方>

1. ポマード状のバターにはんぶん じょう はんぶん
のアーモンドパウダーと粉糖を入れ空気が入らないように混
ぜる
2. はんぶん たまご くわ ま
半分の卵を加え混ぜる
3. のこ ふんとう くわ ま のこ たまご くわ ま
残りのアーモンドパウダーと粉糖を加え混ぜ残りの卵を加え混ぜカスタードクリームも加
え混ぜ冷蔵庫で休ませる

パートシュクレを敷いたタルト型にクレームダマンドを絞リスライスしたようなし なら
洋梨を並べ 170～
180℃のオーブンで焼く。

さ ぬ かざ
冷めたらアプリコットジャムを塗りスライスアーモンド、ピスタチオで飾る。

カスタードクリーム^{はいごう}配合

パティシエール(カスタードクリーム・ ^{ひとりぶん} 一人分)	97g	
※パティシエール ^{はいごう} 配合 (^{ぜんいんぶん} 全員分)		
^{ぎゅうにゅう} 牛乳	1000g	(タカナシ ^{にゅうぎょう} 乳業)
^{らんおう} 卵黄	100g	
バニラ	1g	(バニラハウス)
グラニュー ^{とう} 糖	200g	(^{みつ い せい とう} 三井製糖)
バイオレット(^{はくりきこ} 薄力粉)	120g	(^{にっしん せい ぶん} 日清製粉)
バター	50g	(タカナシ ^{にゅうぎょう} 乳業)

カスタードクリーム^{つく かた}作り方

- ^{ぎゅうにゅう}牛乳に^{い わ}バニラを入れ^わ沸かす
- ^{らんおう}卵黄にグラニュー^{とう}糖を加え^{しろ}白っぽくなるまで^ま混ぜたら^{こ む ぎ こ}小麦粉を加え^{くわ こ な け}粉気がなくなるまで^ま混ぜる
- 2に1を^{すこ}少しずつ^{くわ ま}加え^{こ な べ もど}混ぜ^こ濾し鍋に戻す
- ^{ちゅう び}中火で^た炊く。^{ふ っ とう}沸騰したら^{よ わ び}弱火にして^{ぶん た}3分ほど^た炊く
- ^た炊きあがったら^{なが お}バットに^ひ流し^お落とし^ひラップをして^ひすぐ^ひ冷やす

ざいりょうきょうりょくきぎょう じゅん ふ どう けいしょうりやく
材料協力企業(順不同 敬称略)

- ・ しょうえいしょくひんこうぎょうかぶしきがいしゃ
正栄食品工業株式会社
- ・ はんばいかぶしきがいしゃ
タカナシ販売株式会社
- ・ にっしんせいふんかぶしきがいしゃ
日清製粉株式会社
- ・ みついでいとうかぶしきがいしゃ
三井製糖株式会社

～メモ～