

こうべ  
**神戸スウィーツ・コンソーシアム**  
**Kobe Sweets Consortium**

ねん  
**2019年**

**チャレンジド・プログラム Vol.12**

とうきょうかいじょう  
**東京会場テキスト**

じつぎ  
**実技：タルト シトロン**

こうし ながいのりゆき  
**講師：永井紀之氏**

しゅざい しゃかいふくしほうじん にっしんせいふんかぶしがいしゃ  
**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**

# タルト シトロン

はいごう ひとりぶん  
＜配合＞ (1人分)

## 【パートシュクレ】(15 cm<sup>がた</sup>型)

バター	90g
ふんとう 粉糖	65g
アーモンドパウダー	20g
ぜんらん 全卵	28g
しお 塩	0.5g
こむぎこ 小麦粉(エクリチュール)	157g
ベーキングパウダー	1g

## 【ジェノワーズ】(12 cm<sup>がた</sup>型)

らんおう 卵黄	60g
ぜんらん 全卵	192g
グラニュー <sup>とう</sup> 糖	64g
トレハロース	26g
はちみつ	20g
こむぎこ 小麦粉(バイオレット)	120g
バター	42g

### 【クレームシトロン】

<small>ぜんらん</small> 全卵	55g
グラニュー <small>とう</small> 糖	55g
レモン <small>じる</small> 汁	44g
バター	75g
レモン <small>かわ</small> 皮すりおろし	<small>しょうしょう</small> 少々

### 【イタリアンメレンゲ】

<small>らんぱく</small> 卵白	200g
グラニュー <small>とう</small> 糖	320g

### 【シロップ】

グラニュー <small>とう</small> 糖	50g
<small>みず</small> 水	100g
キルシュ	<small>しょうしょう</small> 少々

## 【パートシュクレ】

- ① バターに<sup>ふんとう</sup>粉糖、<sup>しお くわ ま</sup>アーモンドパウダー、塩を加え混ぜる。
- ② ①に<sup>かい わ たまご と たまご くわ ま</sup>2回に分け、卵（溶き卵）を加え混ぜる。
- ③ <sup>ふる</sup>篩っておいたベーキングパウダーと<sup>こむぎこ いちど くわ こなけ</sup>小麦粉を一度に加え、粉気がなくなるまで混ぜ、  
<sup>れいぞうこ やす</sup>冷蔵庫で休ませる
- ④ <sup>あつ の</sup>4mm厚に伸ばしたサブレを型に敷き、<sup>かた し かみ おも い からや</sup>紙と重しを入れ、空焼きする。
- ⑤ <sup>いろ はじ</sup>色づき始めたら、<sup>かみ おも と のぞ</sup>紙と重しを取り除き、<sup>うちがわ と たまご ぬ からやき こうてい</sup>内側に溶き卵を塗って空焼きする工程を  
<sup>かい く かえ</sup>2、3回繰り返す。

## 【ジェノワーズ】

- ① <sup>こむぎこ</sup>小麦粉はふるっておく。バターは<sup>と</sup>溶かしておく。
- ② <sup>らんおう ぜんらん</sup>卵黄、全卵、<sup>とう</sup>グラニュー糖、<sup>い</sup>トレハロース、はちみつをボウルに入れ  
<sup>ゆ</sup>湯せんで<sup>あたた</sup>40℃まで温める。
- ③ ②をミキサーで<sup>こうそく あわだて</sup>高速で泡立てる。その後、<sup>ご ていそく ととの</sup>低速でキメを整える。
- ④ ③に<sup>こむぎこ い</sup>小麦粉を入れ、ゴムベラでツヤが出るまで<sup>ま あ</sup>混ぜ合わせる。
- ⑤ <sup>ていど と</sup>40℃程度の溶かしバターを入れて<sup>ま あ</sup>混ぜ合わせる。
- ⑥ <sup>かみ し かた なが い</sup>紙を敷いた型に流し入れ、<sup>ふん ふんや</sup>170℃のオーブンで25分～30分焼く。

## 【クレームシトロン】

- ① <sup>ぜんらん こ</sup>全卵は濾しておき、<sup>じょうおん もど だい</sup>バターは常温に戻してサイコロ大にカットしておく。
- ② <sup>ぜんらん</sup>全卵、<sup>とう</sup>グラニュー糖、<sup>じる</sup>レモン汁、<sup>かわ</sup>レモン皮のすりおろしを鍋に入れて火にかける。  
<sup>なべ い ひ</sup>
- ③ <sup>ふつとう</sup>沸騰したら火を止めて、<sup>ひ と さ</sup>40℃～45℃まで冷ます。
- ④ ③にバターを<sup>い</sup>入れて、ホイッパーでよく<sup>ま あ</sup>混ぜ合わせる。

## 【イタリアンメレンゲ】

- ① 砂糖を1/3量の水と一緒に鍋で火にかけ、118℃まで煮詰める。
- ② ①が煮詰まるタイミングに合わせて、卵白をよく泡立てておく。
- ③ 卵白に①のシロップを入れてよく混ぜ合わせる。

## 【組み立て】

- ① タルトの半分くらいの高さまで、にクレームシトロンを流し入れる。
- ② タルトより一回り小さいサイズのジェノワーズを入れる。
- ③ 残りのクレームシトロンを流し入れる。
- ④ ③の上にイタリアンメレンゲを搾り、バーナーで炙る。

- ・ しょうえいしょくひんこうぎょうかぶしがいしゃ  
正栄食品工業株式会社
- ・ みついでいとうかぶしがいしゃ  
三井製糖株式会社
- ・ はんばいかぶしがいしゃ  
タカナシ販売株式会社
- ・ ようしゅぼうえきかぶしがいしゃ  
ドーバー洋酒貿易株式会社
- ・ にっしんせいふんかぶしがいしゃ  
日清製粉株式会社

～メモ～