


マロンタルト

 シルフォーム REF1675 タルトレット型使用 60 個分

生地

バター	300g	
粉糖	100g	A
ヴェルジョワーズ 	100g	
トレハロース	100g	
アーモンドプードル	300g	
薄力粉	100g	
ベーキングパウダー	6g	
全卵	300g	B
卵黄	150g	
マロンペースト 	300g	C
マロンクリーム 	180g	
生クリーム(45%)	80g	
ラム酒	50g	

- ① Aの粉類をふるい、Bの全卵を混ぜ合わせる。
- ② Cのマロンペーストとマロンクリームを柔らかくなるよう練り、バター、生クリーム、ラム酒と混ぜ合わせる。
- ③ ①、②を混ぜ合わせる。

シュトロイゼル

バター	100g	A
グラニュー糖	70g	
ヴェルジョワーズ 	30g	
アーモンドプードル	100g	B
薄力粉	120g	

- ① 室温のバターと篩った粉類を混ぜ合わせる。
- ② 目の粗いざるなどで裏ごして、冷凍する。

パートシュクレ

バター	500g	
粉糖	200g	A
ヴェルジョワーズ 	70g	
トレハロース	70g	
塩 	3g	

全卵	170g	}	B
アーモンドプードル	170g		
薄力粉	850g		
ベーキングパウダー	3g		

サブラージュで仕込む。

その他材料

マロンプティカッセ  300g

マロンプティカッセはシロップを切り、湯でさっと洗っておく。

- ① パートシュクレを3ミリに延ばして、型抜きし、シルフォームに載せる。
- ② そのまま 160 度のコンベクションオーブンで 5 分空焼きする。
- ③ タルトが冷めたら生地を30g ずつ絞り入れる。
- ④ 水気を切ったマロンプティカッセを生地の上に載せる。
- ⑤ 冷凍しておいたシュトロイゼルを生地の上に表面が隠れるくらい載せる。
- ⑥ 155 度のコンベクションオーブンで、しっかり色が付くまで 40 分程度焼成する。

