



DÉMONSTRATION DE SABATON *présenté par* Didier LAURENT
Finaliste des M.O.F2011 Membre de l'association des maîtres pâtisseries de France "tradition gourmande"

タルト クランブル *Tarte crumble*

ルセット：タルト 3台分(直径20cm)
Recette pour 3 tartes de diamètre 20 cm

Pâte sucrée

パート シュクレ	
薄力粉	Farine	520g
粉糖	Sucre glace	200g
無塩バター	Beurre	310g
アーモンドプードル	Poudre d'amande blanche	70g
全卵	Oeuf	100g
★ セルフアン ナチュラル エ プログレ	Sel	3g

Crumble

クランブル	
無塩バター	Beurre	100g
★ カソナード	Sucre cassonade	100g
アーモンドプードル	Poudre d'amande	100g
マロンパウダー	Farine de châtaigne	50g
中力粉	Farine T55	50g
★ セルフアン ナチュラル エ プログレ	Sel	2g

Pommes poêlées

ポム ポワレ	
リンゴ (フレッシュ)	Pomme golden	3個
無塩バター	Beurre	25g
★ バニラビーンズ (タヒチ産)	Vanille gousse	1本

Appareil crème prise ou « flan »

アパレイユ クレーム プリーズ ウ「フラン」	
生クリーム 35%	Crème fleurette	180g
牛乳	Lait entier	59g
全卵	Oeuf	35g
卵黄	Jaune	27g
★ シャターニュクリーム AOC	Confiture de châtaigne AOC SABATON	207g
★ シャターニュピューレ AOC	Purée de châtaigne AOC SABATON	59g
★ マロンエトフェ	Marron entier à l' étouffée	QS



パート シュクレ

タルトリングに敷きこみ寝かせた生地を、160度で10分空焼きしておく。

クランブル

全ての材料を混ぜ合わせて均一な状態にし、4ミリに延ばし、冷蔵で寝かせてからダイス状にカットする。

ポム ポワレ

りんごの皮と芯をとり、櫛形にカットし、バターを溶かしバニラの種を加えたフライパンでソテーする。

アパレイユ クレーム プリーズ ウ「フラン」

シャターニュクリームとシャターニュピューレを混ぜ、牛乳、生クリーム、卵を加える。

組立て

タルトにポムポワレとマロンエトフェを並べ、アパレイユを流す。
15分程度焼成したらクランブルを載せ、さらに10分程度焼成する。