



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

タルトレット リュスティック *Tartelette rustique*

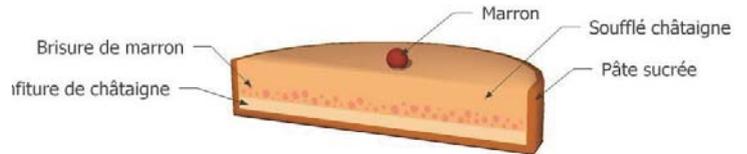
ルセット：タルトレット 20 個分(直径7cm)
Recette pour 20 tartelettes diamètre 7 cm

Pâte sucrée

パート シュクレ		
薄力粉	Farine	260g
粉糖	Sucre glace	100g
無塩バター	Beurre	155g
★ セルフアン ナチュラル エ プログレ	Sel	2g
アーモンドプードル	Poudre d'amande	35g
全卵	Oeuf	50g

Soufflé de châtaigne

スフレ ドゥ シャテーニュ		
卵黄	Jaune	150g
全卵	Oeuf	90g
グラニュー糖	Sucre	40g
★ シャテーニュペスト AOC	Pâte de châtaigne AOC SABATON	200g
★ シャテーニュピューレ AOC	Purée de châtaigne AOC SABATON	50g
無塩バター	Beurre	60g



パート シュクレ

タルトリングに生地を敷きこみ、寝かせたものを 160 度で 10 分程度空焼きする。

スフレ ドゥ シャテーニュ

卵とグラニュー糖を 60 度に温め、冷めるまで泡立てる。シャテーニュペスト、シャテーニュピューレ、バターを混ぜ合わせたところにこのパートポンプを丁寧にあわせる。

組立て

空焼きしたタルトの底にシャテーニュクリームを薄く絞る。スフレを盛り上がるように絞り、粉糖をふって 170 度のコンベクションオープンで 12 分程度焼成する。