



ボワロン専属デモンストレーター ガエル・エトリヤール

## TARTE ORANGE CHOCOLAT AU LAIT

## タルト オランジュ ショコラ オレ



## 1. パート サブレ

135 g	粉糖
180 g	バター
2 g	セルドゥグランド セルフアンナチュール エ プログレ
45 g	アーモンドプードル
75 g	全卵
90 g	薄力粉
262 g	薄力粉

- ① ピーターであらかじめふるっておいだ粉糖、バター、塩を合わせる。アーモンドプードルと全卵を加える。
- ② 薄力粉 90g を加え低速で混ぜ合わせ、その後残りの薄力粉 262g を加える。
- ③ マーブル台の上でこねる。ラップに包み 5 時間冷蔵庫で寝かせる。
- ④ 3mmに伸ばしφ 6cm の型の底面のサイズと側面の帯状にカットする。
- ⑤ タルト型に敷きこみ、165°Cのコンベクションオープンで約 15 分間焼成する。

## 2. マルムラド オランジュ

180 g	オレンジ (フレッシュ)
20 g	ボワロン 冷凍ピューレ シトロンジュンヌ
20 g	ボワロン 冷凍ピューレ スペシャルティ オ ジャンジョンブル
110 g	グラニュー糖
500 g	オレンジの房
60 g	ボワロン 冷凍ピューレ オレンジエオレンジアメール

- ① オレンジをごく薄くスライスする。厚手鍋に入れ、グラニュー糖とピューレを加える。
- ② グラニュー糖がほとんど溶けるまで混ぜる。表面にラップを張りつけて、冷蔵庫で一晩置く。
- ③ オレンジの房を加えごく弱火で 20 分加熱し、オレンジの皮が透明になるまで煮詰める。
- ④ ピューレオレンジエオレンジアメールを加える。組み立て用に冷蔵庫で保存する。

## 3. ガナッシュ ショコラ レ

300 g	生クリーム 35%
0.5 g	セルドゥグランド フルー ドゥ グランド
60 g	水あめ
325 g	カカオバリー クーベルチュール ピストールガーナ 40.5%
200 g	バター

- ① フルールドグランドと生クリームを加熱し、水あめを加える。沸騰させチョコレートを2回に分けて注ぐ。
- ② 48°Cになったらバターを加えハンドブレンダーで混ぜる。

## 4. ノワゼットサブレ

210 g	グラニュー糖
70 g	水
200 g	ヘーゼルナッツ (ロースト)
60 g	カカオバリー プラリネノワゼット

- ① 水とグラニュー糖を 103 度まで加熱し、ヘーゼルナッツを加える。
- ② シロップをナッツにからめて糖化させ、プラリネを加えてよく混ぜる。シルパットに広げて冷却する。

## 5. 組み立て

- ① タルトレットの底に少量のマルムラドオランジュをのせる。
- ② ノワゼットサブレを数粒散らし、ガナッシュショコラオレを流す。