



Été
Fraîcheur
フレッシュル

 シルフォーム S1675 タルトレット 12 個分

1. パート・シュクレ

| | |
|-------|---|
| 112 g | 無塩バター |
| 69 g | 粉糖 |
| 26 g | アーモンドプードル |
| 2 g |  フルールドゲランド |
| 25 g | 卵黄 |
| 20 g | 全卵 |
| 188 g | 薄力粉 (特宝笠) |
| 48 g | 強力粉 (カメリア) |

- ① 常温に戻したバターをミキサーボウルに入れピーターでまわし、粉糖を加えてすり混ぜる。
- ② ①にフルールドゲランド、アーモンドプードルを加えて混ぜ、全卵と卵黄を合わせたものを少しずつ加えて合わせてふるっておいいた粉類を加える。
- ③ 2mmの厚みに伸ばし、直径9cmの抜き型で抜き、シルフォーム 1675 に敷きこみ、160℃のオープンでダンパーを開けて約20分焼成する。

2. クレーム・オ・フランボワーズ

| | |
|-------|--|
| 116 g |  冷凍ピューレ フランボワーズ |
| 34 g | 卵黄 |
| 39 g | グラニュー糖 |
| 43 g | 無塩バター |
| 8 g |  オードヴィフランボワーズ 45° |

- ① 卵黄、グラニュー糖をしっかり混ぜ、ピューレフランボワーズを加えてアングレーズをたき、こす。
- ② バターとオードヴィフランボワーズを加え、ハンドブレンダーにかける。

3. クレーム・ショコラブラン・シトロンペール

| | |
|-------|--|
| 96 g |  ブランサタン |
| 18 g | 牛乳 |
| 2 g | 板ゼラチン (シルバー) |
| 36 g |  冷凍ピューレ ライム |
| 1/3個分 | ライム皮 |
| 400 g | 生クリーム 35% |

- ① 板ゼラチンは冷水でふやかして水気をきっておく。
- ② 生クリームは泡立てしておく。
- ③ ブランサタンを40℃に溶かし、沸騰した牛乳に①を合わせたものを注ぎ乳化させる。
- ④ ピューレライムを冷たいまま加え、ライム皮を合わせる。
- ⑤ ④に②をゴムベラで合わせる。(使用するときにはホイッパーで固さを調整できる。)

4. ムラング・イタリエンヌ

| | |
|-------|--------|
| 100 g | グラニュー糖 |
| 25 g | 水 |
| 50 g | 卵白 |
| 1/2個分 | ライム皮 |

- ① グラニュー糖と水でシロップを作り、118℃まで煮詰める。
- ② 卵白を低速で泡立てて①を高速で一度に加え、メレンゲを作る。
- ③ 30℃まで冷めたら、ライム皮を加える。

5. クレーム・シトロン

| | |
|-------|---|
| 95 g |  冷凍ピューレ シトロンジヨンヌ |
| 100 g | グラニュー糖 |
| 200 g | 全卵 |
| 100 g | 無塩バター |

- ① 全卵、グラニュー糖をよくすり混ぜる。
- ② ピューレシトロンとバターを鍋で沸かし、①を加えて炊き込む。
- ③ ハンドブレンダーにかけてバットにかけて冷やす。

6. コンフィ・パンブルムース・オレンジ

| | | | |
|-------|--|---|--|
| 108 g | グレープフルーツ果肉（フレッシュ） | ① | 鍋に水、グレープフルーツの果肉、ハチミツオレンジを加え火にかける。 |
| 30 g | オレンジラメルランギー | ② | 果肉を砕くようにして熱を加え、グラニュー糖とペクチンを合わせたものを加える。 |
| 22 g |  ハチミツ オレンジ | ③ | 沸騰後、弱火で2分程過熱し、最後にオレンジラメルランギーとレモン汁を加える。 |
| 144 g | 水 | | |
| 86 g | グラニュー糖 | | |
| 3 g | ペクチン (LMSN325) | | |
| 少量 | レモン汁（フレッシュ） | | |

7. デコラシオン

| | | | |
|----|---|---|--|
| 適量 |  ブードルデコール | ① | 空焼きしたパート・シュクレにコンフィ・パンブルムース・オレンジを流し、急速冷凍にかけて、クレーム・オ・フランボワーズを流し込み、再度、急速冷凍にかける。 |
| | | ② | クレーム・ショコラブラン・シトロンペールを山型にならし急速冷凍にかける。 |
| | | ③ | クレーム・シトロンを薄く塗り、急速冷凍にかけ、ムラングイタリエンヌにタルトを押し込み、自然な形に成形する。（2度づけし、高さを出す。） |
| | | ④ | 表面をバーナーであぶり、ブードル・デコールで仕上げる。 |