

Recette du mois 7
Tarte à la bergamote

爽やかな酸味と香りのベルガモットに
上品な甘みの夏タルト

Tarte à la bergamote

タルトアラベルガモット



1. パートサブレ φ6.5cm×h1.6cmセルクル
20個分

バター	100g
粉糖	70g
全卵	30g
アーモンドパウダー	100g
薄力粉	160g

- 1 シュガーバター法で仕込み、冷蔵庫で保管する。
- 2 2mm厚にのばし、セルクルにフォンサージュする。
- 3 160℃のオーブンで空焼きし、ドレをする。

2. ビスキュイダマンド 300×400mm 1枚分

全卵	103g
アーモンドパウダー	93.5g
粉糖	93.5g
卵白	93.5g
グラニュー糖	18.5g
薄力粉	28g

- 1 全卵・アーモンドパウダー・粉糖を合わせて泡立てる。
- 2 卵白・グラニュー糖でメレンゲを作り1と合わせる。
- 3 薄力粉を加えて合わせ、天板にのばし180℃のオーブンで約12分焼成する。
- 4 焼成後冷めたら、直径5cmに抜く。

3. クレームアラベルガモット 12個分

冷凍ピューレ ベルガモット	112.5g
冷凍ピューレ オレンジ エ オレンジアメール	22.5g
グラニュー糖	202.5g
全卵	81g
卵黄	81g
粉ゼラチン(ゼラチン21)	1.8g
水	9g
バター	111g

- 1 粉ゼラチンと水を合わせてふやかしておく。
- 2 ピューレ類・グラニュー糖・全卵・卵黄を合わせて火にかけ、炊き上げる。
- 3 1を加えて裏ごしする。
- 4 バターを加え、ハンドブレンダーをかけて乳化させ、冷蔵庫で保管する。

4. ガナッシュアールグレイ φ5cm×h0.6cm型
41個分

生クリーム35%	231g
アールグレイ茶葉	18.5g
転化糖	13.2g
バター	30.8g
ラクテシューベリュール38%(ミルク)	220g

- 1 生クリームを沸かしてアールグレイを入れ、5分間香りを抽出する。
- 2 転化糖・バターを加える。
- 3 チョコレートに注ぎ入れて乳化させ、型に10gずつ流して冷凍する。
- 4 タルト台にビスキュイを敷き、少量のクリームを絞り入れ、センターにガナッシュを入れる。再度、クリームを絞りパレットでならす。

5. ムラングスイス 20個分

卵白	100g
グラニュー糖	120g

- 1 卵白・グラニュー糖を湯煎にかけ、65℃まで加熱し、ミキサーにかけ泡立てる。
- 2 タルトの上に絞り粉糖を振って230℃のオーブンで約2分焼成する。



ボワロン・アンバサダー

Chef's profile

ラヴニュー 平井 茂雄 Shigeo Hirai

2012年2月地元、神戸・北野にオープン。ワールドチョコレートマスターズ2009で優勝し、2011年にはカカオバリーのアンバサダーに任命されたショコラのスペシャリスト。複雑な重層構造ながら味のグラデーションが素晴らしい、全てにおいて唯一無二のアーティスティックな世界観。



ボンマリアーージュ 相性の良い組合せ

ベルガモット

アナナ/マンゴ/
フランボワーズ/
ジャンジョンブル/
紅茶/バニラ

