

**神戸スウィーツ・コンソーシアム**

**Kobe Sweets Consortium**

**In仙台**

**2012年**

**チャレンジド・プログラム Vol.5**

**第3回 テキスト**

**実技：宮城産夏イチゴのタルト**

**講師：近藤 冬子**

みやぎさんなつ

# 宮城産夏イチゴのタルト

## ＜配合＞

### ●タルト生地

バター	90g	<small>はんばい とくせん ほっかいどう</small> (タカナシ販売 特選・北海道) <small>しょくえんふしよ</small> (バター食塩不使用)
<small>ふんとう</small> 粉糖	60g	<small>みつせいとう ふんとう</small> (三井製糖 粉糖)
<small>たまご</small> 卵	大 1/2個	<small>たけとり</small> (竹鶏ファーム) <small>たけとりものがたり</small> (竹鶏物語)
アーモンドパウダー	20g	<small>しょうえいしょくひんこうぎよう</small> (正栄食品工業) <small>かわなし</small> (アーモンドプードル皮無)
<small>こむぎこ</small> 小麦粉	150g	<small>にっしんせいふん</small> (日清製粉 エクリチュール)
バター	<small>しょうしょう</small> 少々	<small>はんばい とくせん ほっかいどう</small> (タカナシ販売 特選・北海道) <small>しょくえんふしよ</small> (バター食塩不使用)
バニラ	0.5g	<small>びさいふん</small> (バニラハウス 微砕粉バニラパウダー)

### ●フラン生地

<small>ぎゅうにゅう</small> 牛乳	250ml	<small>ざおう ざおう しき</small> (ミルクファーム蔵王 蔵王の四季)
<small>らんおう</small> 卵黄	3個	<small>たけとり</small> (竹鶏ファーム) <small>たけとりものがたり</small> (竹鶏物語)
グラニュー糖	60g	<small>みつせいとう</small> (三井製糖) <small>とう</small> (グラニュー糖)
<small>こむぎこ</small> 小麦粉	25g	<small>にっしんせいふん</small> (日清製粉 カメリヤ)
バター	25g	<small>はんばい とくせん ほっかいどう</small> (タカナシ販売 特選・北海道) <small>しょくえんふしよ</small> (バター食塩不使用)
<small>なま</small> 生クリーム <small>にゅうしぼう</small> 乳脂肪35%	50ml	<small>はんばい とくせん ほっかいどう</small> (タカナシ販売 特選・北海道) フレッシュクリーム35)

### ●仕上げ用

いちご	15~20個	<small>みやぎさん</small> (宮城産)
いちごジャム	<small>おお</small> 大さじ1強	<small>きよう</small>
<small>ふんとう</small> 粉糖	<small>てきりよう</small> 適量	<small>みつせいとう ふんとう</small> (三井製糖 粉糖)
<small>うちこ</small> 打ち粉	<small>てきりよう</small> 適量	<small>にっしんせいふん</small> (日清製粉 カメリヤ)
ナパージュ ニートル	<small>てきりよう</small> 適量	<small>にちふつしょうじ</small> (日仏商事)

## つくかた <作り方>

### ●<sup>したじゅんび</sup>下準備

- ①バター、<sup>たまご</sup>卵は<sup>れいぞうこ</sup>冷蔵庫から出し、<sup>だ</sup>室温に<sup>しつおん</sup>戻しておく。
- ②<sup>こむぎこ</sup>小麦粉、アーモンドパウダーはふるいでふるっておく。
- ③タルト生地<sup>きじ</sup>の<sup>や</sup>から<sup>よう</sup>焼き用に、オーブン<sup>よう</sup>用の<sup>かみ</sup>紙を<sup>ちよっけい</sup>直径24cmの<sup>センチ</sup>円形に<sup>えんけい</sup>切り取り、<sup>き</sup>周りに<sup>と</sup>まわ<sup>まわ</sup>り  
2～3cmの<sup>き</sup>切れ<sup>め</sup>目<sup>い</sup>を入れる。
- ④タルト型<sup>かた</sup>の内側<sup>うちがわ</sup>に<sup>ぬ</sup>バターを<sup>ぬ</sup>塗っておく。
- ⑤ナパージュ <sup>ヌートル</sup>を鍋に入れ、20%の水を加えて溶けるまで加熱する。
- ⑥いちごジャムが<sup>おお</sup>大きな<sup>か</sup>果肉<sup>にくい</sup>入りの<sup>ばあい</sup>場合、<sup>うら</sup>裏<sup>き</sup>ごし器<sup>き</sup>で<sup>ぬ</sup>こしておく。また、タルトに<sup>ぬ</sup>塗るには  
<sup>かた</sup>ジャムが<sup>ばあい</sup>堅い場合は、<sup>ねっとう</sup>熱湯を<sup>しょうしょうくわ</sup>少々加えて<sup>お</sup>タラリと<sup>ていど</sup>落ちる程度に<sup>ゆる</sup>め<sup>めて</sup>しておく。

### ●タルト<sup>きじ</sup>生地 1

- ①ボールに<sup>い</sup>バターを<sup>い</sup>入れ、<sup>じょう</sup>クリーム<sup>ね</sup>状<sup>ふんとう</sup>になるまで<sup>くわ</sup>練り、<sup>しろ</sup>粉糖<sup>ま</sup>を加えて<sup>ま</sup>白っぽくなるまで<sup>ま</sup>混ぜる
- ②<sup>たまご</sup>卵<sup>と</sup>を<sup>か</sup>溶き<sup>ほぐし</sup>、2～3回<sup>かい</sup>に分けて<sup>わ</sup>バターに<sup>くわ</sup>加える。<sup>くわ</sup>加える<sup>たび</sup>度<sup>ま</sup>になめらかになるまで<sup>ま</sup>混ぜる。
- ③さらに<sup>ま</sup>アーモンド<sup>こむぎこ</sup>パウダー<sup>かい</sup>を<sup>わ</sup>混ぜる。<sup>くわ</sup>小麦粉<sup>たび</sup>を3回<sup>ま</sup>に分けて<sup>ま</sup>加え、<sup>ま</sup>その<sup>ま</sup>度に<sup>ま</sup>切るように<sup>ま</sup>混ぜ、  
ひと<sup>ま</sup>まとめにする。
- ④<sup>ま</sup>まと<sup>ま</sup>った<sup>ま</sup>生地<sup>ま</sup>を<sup>ま</sup>ポリ<sup>ま</sup>袋<sup>ま</sup>に入れ、<sup>ま</sup>袋<sup>ま</sup>の上<sup>ま</sup>から<sup>ま</sup>めん<sup>ま</sup>棒<sup>ま</sup>で<sup>ま</sup>2～3cm<sup>ま</sup>の<sup>ま</sup>厚<sup>ま</sup>さ<sup>ま</sup>にならす。
- ⑤<sup>ま</sup>生地<sup>ま</sup>を<sup>ま</sup>冷蔵庫<sup>ま</sup>に入れ、<sup>ま</sup>約<sup>ま</sup>3時間<sup>ま</sup>休<sup>ま</sup>ませる。

## ●タルト生地 2

- ①休ませた生地を打ち粉をふった台にとり、たたいてのばしやすくする。
- ②大きめに切ったオーブン用の紙を敷き、厚さ2mm／24cm四方にのばす。  
(途中、生地が柔らかくなるようなら冷蔵庫で冷やす。)
- ③生地を型より一回り大きく切り、めん棒で巻いて型の上に広げて敷く。  
(はみ出した生地を持ち上げ、親指を型の底の隅に当てると生地がぴったりとつき、形よく仕上がる)
- ④型の上でめん棒を転がし、余分な生地を切り落とす。
- ⑤フォークで底面の生地を刺し、穴をあける。
- ⑥そのまま冷蔵庫に入れ、30分～1時間休ませる。  
(穴をあけると空気が抜け、底が持ち上がりにくくなる。)

## ●フラン生地

- ①牛乳を湯気が立つまで温める。
- ②ボールに卵黄とグラニュー糖を入れ、クリーム状に泡立てる。小麦粉を2～3回に分けて加え、牛乳も少しずつ加えて混ぜる。
- ③裏ごしして鍋に移し、すくうとぼったり落ちるくらいのとろみがつくまで、混ぜながら中火で煮る。  
(沸騰させて粉に完全に火を通すと、焼いても生地がゆるくならず、粉っぽさも残らない)
- ④バターを2～3等分に切って加え、溶かしながら混ぜる。
- ⑤ボールに移してあら熱を取り、生クリームを加えて混ぜる。

## ●焼成 1

- ①タルト生地の上からオーブン用の紙をかぶせ、タルト用の重しを広げる。
- ②160度のオーブンで約20分間、生地<sup>きじ</sup>の縁<sup>ふち</sup>に焼き色<sup>やいろ</sup>がつくまで焼く。
- ③重し<sup>おも</sup>と上<sup>うえ</sup>にのったオーブン用の紙<sup>ようかみ</sup>をはずし、再び<sup>ふたたび</sup>160℃のオーブンで10～15分間<sup>ふんかんや</sup>焼き、冷<sup>さ</sup>ます。  
(生地<sup>きじ</sup>の内側<sup>うちがわ</sup>を再度<sup>さいど</sup>から焼き<sup>や</sup>することで、サクッと焼き<sup>あ</sup>上がる)

## ●焼成 2

- ①天板<sup>てんぱん</sup>にタルト型<sup>かた</sup>をのせ、フラン生地<sup>きじ</sup>を流<sup>なが</sup>し入れて表面<sup>ひょうめん</sup>をならす。
- ②170℃のオーブン<sup>い</sup>に入れ、約30分間<sup>やくふんかんや</sup>焼<sup>さ</sup>いて冷<sup>さ</sup>ます。

## ●仕上げ

- ①ゴムべら<sup>きんいつ</sup>でいちごジャム<sup>あつぬ</sup>を均<sup>あつ</sup>一の厚<sup>ぬ</sup>さに塗<sup>ぬ</sup>る。
- ②いちご<sup>あら</sup>は洗<sup>みずけ</sup>って水<sup>き</sup>気をふき、ヘタ<sup>き</sup>を切<sup>たてはんぶん</sup>って縦<sup>き</sup>半分<sup>き</sup>に切<sup>き</sup>る。
- ③いちご<sup>き</sup>を切<sup>めん</sup>った面<sup>ひょうめん</sup>と表面<sup>こうご</sup>を交<sup>かさ</sup>互<sup>かさ</sup>にずらして重<sup>かさ</sup>ね、タルト<sup>ひょうめんぜんたい</sup>の表面<sup>ひょうめんぜんたい</sup>全体<sup>ひょうめんぜんたい</sup>にのせる。
- ④ナパー<sup>はけ</sup>ージュ<sup>はけ</sup> ヌートル<sup>ひょうめん</sup>を刷<sup>ぬ</sup>毛<sup>ぬ</sup>でイチゴ<sup>ひょうめん</sup>の表面<sup>ぬ</sup>に塗<sup>ぬ</sup>る。
- ⑤タルト<sup>ひょうめん</sup>の表面<sup>ひょうめん</sup>に茶<sup>ちゃ</sup>こし<sup>こな</sup>で粉<sup>こな</sup>をふる。

- ・ しょうえいしょくひんこうぎょうかぶしがいしゃ  
正栄食品工業株式会社
- ・ はんばいかぶしがいしゃ  
タカナシ販売株式会社
- ・ にちふつしょうじかぶしがいしゃ  
日仏商事株式会社
- ・ バニラハウス
- ・ かぶしがいしゃひらせ  
株式会社平瀬フーズ
- ・ みついでいとうかぶしがいしゃ  
三井製糖株式会社
- ・ にっしんせいふんかぶしがいしゃ  
日清製粉株式会社

～メモ～