



タルトシトロン

デザート・スイーツ

材料

【パートシュクレ】

| | | | |
|-----------|------|---------|-----|
| ・食塩不使用バター | 70g | ・粉砂糖 | 35g |
| ・卵 | 30g | ・レモンゼスト | 少々 |
| ・薄力粉 | 140g | | |

【クレーム(作りやすい量)】

| | | | |
|-----------|------|---------|------|
| ・食塩不使用バター | 150g | ・プルコレモン | 80ml |
| ・レモンゼスト | 1個分 | ・卵(L) | 2個 |
| ・グラニュー糖 | 110g | | |

【イタリアンメレンゲ(作りやすい量)】

| | | | |
|-----|----------|---------|------|
| ・水 | 40ml | ・グラニュー糖 | 120g |
| ・卵白 | 70g(2個分) | | |

作り方

【パートシュクレ】

- (1) ボウルにポマード状の食塩不使用バター、粉砂糖を入れ、混ぜる。
- (2) 卵を3回に分けて加え、レモンゼストも加え混ぜる。
- (3) 薄力粉を一度に加え、ボロボロ状でラップに包んで冷蔵庫で寝かせる。
(前日に仕込むのがベスト)

【クレーム】

- (1) 鍋に食塩不使用バター、プルコレモン、レモンゼストを入れ、混ぜながら弱火にかける。
- (2) ボウルに卵を割入れほぐし、グラニュー糖を加え、よく混ぜる。
- (3) (2)の中に少しずつ(1)を加え混ぜ、鍋に戻す。
- (4) 再び火にかけ、ホイッパーで混ぜながらすじがつくまで(ブクブク15~16秒)煮る。
- (5) 別のボウルに移し、冷ます。
- (6) 別のボウルに移し、冷ます。

【イタリアンメレンゲ】

- (1) 鍋に水、グラニュー糖を入れ、118~121℃にする。(水バケする)
- (2) ボウルに卵白を入れ、(1)が沸騰しはじめたらホイッパーで泡立てはじめる。
- (3) 卵白がホイッパーにつくようになった状態でシロップを少しずつ加えていく。
つややかにある程度固まったら、ゆっくり冷やしながらかき回していく。

【パートシュクレの焼成】

- (1) パートシュクレを4ミリの厚さにめん棒でのばす。(あまり薄いとクリームが入りすぎる。)
- (2) タルト型に敷き、フォークでピケする(細かい穴をあける)。
- (3) 紙・タルトストーンをのせ、180℃で焼成する。10～15分でタルトストーンを取り除く。(タルトのふちが色づいたら)
- (4) 再びオーブンへ入れ、真ん中が焼けたら取り出す。

【仕上げ】

- (1) クレームを入れ、丸口金をセットした絞り袋にイタリアンメレンゲ(52g/台)を入れ絞り、バーナーで焼き色をつける。



このレシピに使用した商品

果汁入り飲料



プルコレモン

フランスの国民的果汁ブランド。甘みがないのでドリンクやフード、デザートなど様々なレシピにアレンジできます。果実繊維も入って、レモンの香りや味わいがしっかりと引き立ちます。

SUNTORY 業務用商品

アレンジ レシピ
Arrange Recipes

