



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

