



お菓子生地作り大学
tukikeki SUN

※ふりがな省略します

【型の大きさ・サイズ】

- タルト型（底取りはずせるタイプ）
アルブリッドセパタタルト型



- 外径158mm内径148mm×高さ20mm

【オーブン】 名前：Baker Chef(ハーフ) ミニデックオーブン スタンドタイプ
型番：MBDO-5E

A タルト生地

焼く温度

- 上火 180℃ 中火
- 下火 160℃ 中火

焼く時間

- 15分 + 差し替え10分・ダマッなし

B ダマッ(アーモンドクリーム)

焼く温度

- 上火 180℃ 弱火
- 下火 160℃ 弱火

焼く時間

- 15分 + 差し替え10分・ダマッなし

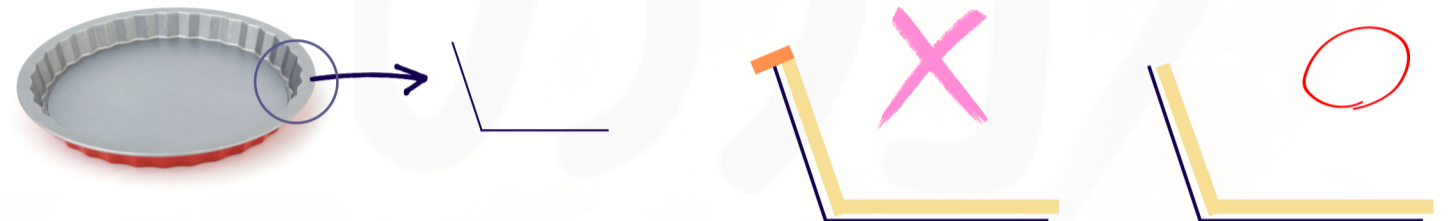
【材料】 3台分

A タルト生地 約3台分

1台約100g

- 無塩バター 84.0g (むえんばたー)
- グラニュー糖 35.0g (ぐらにゅーとう)
- 卵 42.0g (たまご)
- バニラオイル(香料) 0.9g (ばにらおいる(こうりょう))
- 塩 0.069g (しお)※ほとんど塩は、はいてないよ
- 薄力粉 140.0g (はくりきこ)

タルト型にタルト生地をのせるときのコツ



B ダマッ(アーモンドクリーム) 約3台分

- 無塩バター 135.0g (むえんばたー)
- グラニュー糖 135.0g (ぐらにゅーとう)
- 卵 135.0g (たまご)
- アーモンドペースト(アーモンドの粉) 135.0g (あーもんどぷーどる(あーもんどのこな))

作る時のコツ、泡立てない(やさしく混ぜ合わせて作ろう)

C 慣れてきたらチャレンジしてみよう♪

【洋材のタルト】 果実の水分があるタルトをつくる

※タルト型1台あたりダマッ 55g 30g

- | 設定温度 | 焼く温度 |
|------------|------------|
| 上火 170℃ 弱火 | 上火 170℃ 弱火 |
| 下火 170℃ 弱火 | 下火 170℃ 中火 |
- 焼く時間
35分～ 水分をとばす

※あんずジャム 約3.5台分

- あんずジャム(缶) 90.0g
- 水 30.0g
- アトII(洋酒) 3.0g
- VSOP(洋酒) 1.5g

(注) *必要な材料の分量は、型の大きさに合わせた数字で書いてあります。
大きさが違う場合は、ご自身で分量計算する必要があります。

【作り方】

- タルト生地を作つて、冷蔵庫に入れる
- ダマッ(アーモンドクリーム)を作つて、冷蔵庫に入れる
- タルト型にタルト生地をのせる
- タルト生地をオーブンに入れて、焼く
タルト生地完成♪
- タルト生地にダマッ(アーモンドクリーム)をつめる
- 生地を焼く
完成♪



家庭用のオーブンの場合
1台分(3分の1量)
の材料で作ってみてね

ただし、量が少ないと作りやすくなるから注意が必要だよ

! 禁止事項のまとめ

- 図解(レシピ含む)の加工・改変は禁止
- 商用利用禁止
- 再配布禁止
- 転載ブログなど、運営者のオリジナルコンテンツではなく、転載物に価値を頼ったコンテンツでの利用は禁止
- 著作権について
- 著作権は放棄していません。転売・再配布は禁止です。

改: 1