

## くるみとタイム入りシュクルの キャラメル掛けバナナタルト



### 材 料

| 【シュクル生地】          |      | 【フィリング】          |       |
|-------------------|------|------------------|-------|
| 薄力粉               | 900g | 砂糖               | 696g  |
| グラニュー糖            | 160g | 水(湿り気を補うためのもの)   | 適量    |
| 塩                 | 12g  | クリーム・オブ・タータ      | ひとつまみ |
| くるみ(ミール状に挽いたもの)   | 115g | バニラビーン(すりつぶしたもの) | ひとつまみ |
| バター(室温にもどしたものを)   | 458g | 無塩バター            | 32g   |
| 全卵                | 4個   | バナナ(1本を5カット)     | 12本   |
| 卵黄                | 3個   |                  |       |
| レモンジュース           | 12g  |                  |       |
| フレッシュレモンの皮(みじん切り) | 2g   |                  |       |
| フレッシュタイム(みじん切り)   | 2g   |                  |       |

### 作り方

#### 1. シュクル生地から作ります。

- ① ビーターを付けたミキサーに(ホイッパー可)薄力粉、グラニュー糖、塩、クルミを入れて合わせる。さらに室温に戻したバターを加え、粉類とバターがボソボソの状態になるまで混ぜ合わせる。
- ② 全卵と卵黄合わせたものにレモンジュースを加え、さらに千切りのレモンとタイムを合わせる。
- ③ ①の粉類に②を少しずつ合わせ、生地がザックリとまとまり始めるまで加える。生地がある程度滑らかな状態になるまで合わせたら、生地をひとかたまりにまとめてラップをかけて冷蔵庫で最低3時間冷やす。
- ④ 麺棒を使って生地を4~5mmの厚さに延ばす。バナナを詰めて焼く型に応じた形(バナナを詰めて焼く型・講習では丸型のセルクルで直径が6~7cmのもの)に切り抜き、抜いた生地も最低3時間冷やしてから162℃で15~20分を目安にオーブンで焼く。(オーブンによって火力が違うのでオーブンの温度、焼時間などはシュクレ生地の焼き具合を見ながら(目安を参考に)焼いてください)

#### 2. フィリングを作ります。

- ① (バナナを詰めて焼く型・講習では丸型のセルクルで直径が6~7cmのもの)型にバターを塗り、カットしたバナナを入れる。バナナのに入った型を天板に並べる。(この時天板にはクッキングペーパー等を敷いたほうが良い)
- ② 鍋に砂糖と水、クリームオブタータを入れキャラメル状に煮詰める。(クリームオブタータは砂糖の結晶化を防ぐ)煮詰まったキャラメルにバターとバニラ、塩を加える。
- ③ ②のキャラメルを約60gずつすくい、①の型の中に詰まっているバナナの上から流し入れる。
- ④ オーブンで176℃約8分、さらに162℃で約8分焼く。(オーブンにより火力が違うので焼く温度、焼時間は調節してください)
- ⑤ を完全に冷ます。

#### 3. 仕上げを行います。

- ① バナナのフィリングを再び型ごと温める。
- ② 焼き上げておいたシュクレ生地を皿の上にセットする。
- ③ ①の温めて流れやすくなったキャラメル掛けしたバナナをセルクル型からはずして、シュクレ生地の上に落とす。(キャラメルは流れ出る)