

レーズンタルト

パートサブレがサクサクした食感。蜂蜜のコクとほんのり感じるレモンの味わいが美味しい。シュトロイゼルのシナモン風味とレーズンの甘酸っぱさがマッチしています。



材 料（直径5cmくらいのカップ 25個くらい）

〈パートサブレ〉

有塩バター …… 90g
無塩バター …… 90g
粉糖 …… 180g
全卵 …… 65g
薄力粉 …… 145g
バニラ …… 適量
(焼き菓子には香りが強いバニラパウダーを使用)

〈クレーム・ノワゼット〉

有塩バター …… 50g
グラニュー糖 …… 30g
全卵 …… 50g
蜂蜜 …… 10g
アーモンドプードル …… 30g
ヘーゼルナッツプードル …… 20g
薄力粉 …… 5g
ラム酒 …… 6g
レーズンペースト …… 6g

〈ガルニチュール・レザン〉

レーズンコンцентレート …… 40g
カソナード …… 15g
生クリーム(45%) …… 10g
無塩バター …… 5g
カリフォルニアレーズン …… 80g
レモン皮 …… 適量
シナモン …… 適量

〈シュトロイゼル〉

無塩バター …… 45g
薄力粉 …… 60g
グラニュー糖 …… 20g
シナモン …… 3g
ケーキクラム …… 適量

準 備

- ・ バター類は室温に戻しておきます。
- ・ 卵は溶きほぐしておきます。
- ・ 粉類はふるっておきます。クレームノワゼットの粉類はふるった後、合わせておきます。シュトロイゼルは粉とシナモンを合わせてふるっておきます。
- ・ レモンの皮は摩り下ろして砂糖を一つまみ合わせておきます。
- ・ タルトカップにショートニングを塗っておきます。

作 り 方

1. シュトロイゼル生地から仕込みます。

- ① 室温で柔らかくしたバターをホイッパーでさらにクリーム状にして、砂糖をすり合わせていきます。
- ② ①に合わせておいた粉類をさっくりと混ぜ合わせ、粉がなじんだ状態になったら生地をまとめてラップなどにくるんで冷蔵庫で冷やし固めます。

2. パートサブレを仕込みます。

- ① バター類をホイッパーでまわせるくらい柔らかくしておきます。柔らかいクリーム状になったら、砂糖を数回に分けて、よくすり混ぜます。
- ② 砂糖が混ざったら、バニラパウダーを加え、さらに卵を2～3回に分けて加えます。
- ③ 卵が全量混ざったら、粉類をザックリと切るように混ぜ合わせます。

④ しっとりとした粉がなじんだ状態になったら、一まとめにしてラップなどにくるんで冷蔵庫で約20分くらい休ませます。

3. ガルニチュール・レザンを仕込みます。

- ① レーズンコンセントレート、グラニュー糖、生クリーム、レモンの皮を鍋に合わせ火にかけます。
- ② 沸騰したらカリフォルニア・レーズン、シナモンを加えます。

4. クレームノワゼットを仕込みます。

- ① 室温に戻してあるバターをホイッパーで柔らかくクリーム状にして砂糖を数回に分け入れすり合わせていきます。
- ② ①に溶きほぐしておいた卵を数回に分け入れ、完全に合わさったら蜂蜜、ラム酒、レーズンペーストを加えます。
- ③ ②に粉類(3種)を合わせておいたものを一度に加え、ホイッパーでクリーム状になるまで充分に合わせます。

5. 仕上げ。

- ① ショートニングを塗っておいたタルトカップに伸ばしたパートサブレを敷きこみます。(薄く敷いたほうが美味しい)
- ② 敷きこんだサブレ生地の上にケーキクリームを少量入れ、ガルニチュールレザンを適量入れて型の6分目くらいまでクレームノワゼットを流し入れます。
- ③ ②の上にシュトロイゼル生地をふるいなどの目を通してそぼろ状にしたものをちりばめて170℃で約25分くらい焼成します。
(あくまでも焼成温度、時間は目安なので、各ご家庭用のオーブンによって調節してください。焼き上がりの状態は焼き色などをみて判断してください)