

トウティ・フルッティ

下に敷かれているパートシュクレの生地が軽い口溶けで、上の生地との相性も良い。素朴な粉とフルーツの味わいが楽しめる一品。



材料 (6取り天板×1枚分(材料の分量は作る大きさによって調節してください))

【パートシュクレ配合】

バター	500g
粉糖	500g
全卵	165g
中力粉	800g
ベーキングパウダー	5g

C	ラム酒	60g
	バニラオイル	3g
	バター(溶かしバター)	185g
D	ザンテ・カラント	100g
	オレンジピール	100g
	サワーチェリー	100g
	クランベリー	100g
	アンゼリカ	50g

A	全卵	385g
	卵黄	80g
	砂糖	250g

B	アーモンドプードル	125g
	中力粉	125g
	コーンスターチ	60g

クルミ(粗刻み5mm角) 75g

<作り方>

- ・ Bの粉類はあらかじめふるっておき、5mm角に粗刻みしたクルミと合わせておきます。
- ・ Cのバターは溶かしバターにしておきます。そして他のものと合わせておきます。
- ・ ドライフルーツ類のアンゼリカは適当な細かさにカットして、他のフルーツと合わせておきます。

1. パートシュクレから仕込みます。

(配合の粉類は合わせておきます)

1 バターをポマード状に柔らかくして、粉糖を数回に分けてバターに混ぜていきます。バターが白っぽくなったら、卵を数回に分けて入れ、合わさったら粉類を一度に加え、練らないようにサクッと混ぜていきます。生地が滑らかになったら、ラップにくるんで冷蔵庫で20分くらい休ませます。

2 1の生地を2mmの厚さにのばし、フチあり天板にのせます。

3 2ののばしたパートシュクレの上にドライフルーツ類をちらします。

2. 上の生地をしこみます。

4 Aの配合を混ぜて、生地を温めてから勢いよく泡立てていきます。白っぽい生地になってきたら、低速に落としてから泡立てます。

5 4の泡立った生地に、Bの粉類を混ぜ、続いてCの混ぜたものを加えて混ぜます。水分の配合が多いので混ぜ過ぎによって生地がだれるのに注意してください。

6 5の生地を絞り袋に入れて、3のパートシュクレの生地の上(端から1cm内側から)に絞り出していきます。表面をパレットナイフで整え、170℃で40分焼成する。適当な大きさにカットして完成。

