

タルト・ノワゼット・レザン

しっかり焼き込んだサブレとクリームノワゼットのしっとり感、ムースはとろっとして、レーズンのふっくら感を生かしている。



材 料 (18~21cmの丸型1~2台分くらい)

<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
(焼き菓子なので香りが強いパウダーを使用)

<グラッサージュ・レザン>

レーズンコンセントレート .. 20g
カソナード 3g
生クリーム(45%) 3g
レモンの皮 適量
シナモン 適量
ナパージュ 60g
水 20g
(ナパージュの入っている水分量で水の量は調節します)

<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 .. 28g
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

<ムース・ノワゼット>

ジャンドウジャ・ノワゼット .. 70g
クーベルチュール(スイート) .. 16g
生クリーム(38%) 25g
パーターボンブ 28g

—パーターボンブ材料—

卵黄 60g 砂糖 30g 水20g
生クリーム(38%)少し泡立てた生クリーム .. 120g
板ゼラチン 2g
カリフォルニアレーズン 60g

準 備

- ・バター類は室温に戻しておきます。
- ・卵は溶いておきます。
- ・粉類はふるっておき、合わせて使用するものは合わせておきます。
- ・クーベルチュールは刻んでおきます。
- ・カリフォルニアレーズンは湯通しをして、あらかじめ一晩以上ラム酒に漬けておきます。

作 り 方

1. パートサブレから仕込みます。

- ① バター類を合わせて柔らかくしホイッパーでクリーム状にします。その中に粉糖を数回に分け入れてしっかりと白っぽくなるまで泡立てます。
- ② 溶いておいた卵を少しずつ①に加えます。すべて合わさったらバニラの粉末も混ぜ合わせます。
- ③ ②に粉類を一度に加えザクザク混ぜ合わせ、粉っぽさがなくなったら一まとめにしてラップなどに包み冷蔵庫で休ませます。

2. クレームノワゼットを仕込みます。

(クレームノワゼットは前日に仕込んでおいて一晩休ませると落ち着いた生地になります)

- ① バターをホイッパーでクリーム状に柔らかくします。そこにグラニュー糖を数回に分け入れてすり合わせていきます。
- ② ①が白っぽく合わさったら溶いておいた卵、蜂蜜、ラム酒、レーズンペーストを加えます。
- ③ ②が合わさったところで粉類を一度に加えて粉っぽさがなくなるまでしっかりと合わせます。
- ④ タルトリングに仕込んでおいたパートサブレを敷きクリーム・ノワゼットを絞り170℃で焼き色をみながら約20分～焼き上げる。(焼成温度、時間などは目安ですので各ご家庭用のオーブンによって調節してください)
- ⑤ 焼き上げたタルトは粗熱をとっておきます。

3. グラッサージュ・レザンを仕込みます。

- ① レーズンコンセントレート、カソナード、生クリーム、レモンの皮を火にかけ、シナモンを加えます。
- ② ①のピューレ10gとナパージュ、水を火にかける。

4. ムース・ノワゼットを仕込みます。

- ① 生クリームを温めゼラチンを加えます。さらにジャンドウジャ・ノワゼット、クーベルチュールを合わせます。
- ② パーターボンブを作り合わせます。
 - ・卵黄をボウルに入れホイッパーなどでふんわりとするまで泡立てていきます。
 - ・厚底鍋に砂糖と水を入れたシロップを熱してゆきます。シロップが煮詰まり粘り気がでる(温度だと107℃くらい)で火から下ろし卵黄のボールに少しずつ加えます。
 - ・ホイッパーで泡立てながらシロップを少しずつ加えていくと、白っぽくなり、重くもったりとした状態になります。
 - ・ボウルの粗熱が取れてきて、生地がホイッパーを持ち上げるととろりと細い糸を引く状態になれば出来あがりです。
- ③ 泡立てた生クリームと②の生地を合わせます。

5. 成形して仕上げます。

- ① あらかじめ焼き上げておいたタルトにラム酒漬けをしておいたレーズンの水気をきったものを適量ちりばめます。
- ② ①にムース・ノワゼットを流し込み冷やし固めます。
- ③ 表面にグラッサージュレザンを流し、お好みで上に生クリーム、レーズンを使ってデコレーションします。