



Tarteripailleur Raizin

審査員特別賞
(株)ホテルオークラ 高田 信和 氏

シュトロイゼル生地がサクサクでホロホロとしている。中に入っているレーズンはしっかりと洋酒の風味が生き、リンゴの甘酸っぱさとタルト生地のコクとマッチしている。

材料（18.5×h5 一台分）

【パーターシュクレ】		【バナナカラメリーゼ】	
バター	26g	バナナ	12g
粉糖	16g	グラニュー糖	17g
アーモンドパウダー	5g	水	6g
全卵	7g	生クリーム	6g
薄力粉	11g		
強力粉	32g		
バニラエストラ	少々		
【クレームダマンドレザン】		【シュトロイゼル】	
バター	15g	バター	88g
グラニュー糖	20g	グラニュー糖	70g
全卵	19g	強力粉	53g
アーモンドパウダー	20g	アーモンドパウダー	88g
薄力粉	3g	シナモンパウダー	1.8g
ラム酒	1.5g		
カリフォルニアレーズン	20g		
(カリフォルニア・レーズンとラム酒を ジューサーで攪拌させ、裏ごししておく)		【レザンマリネ】	
		カリフォルニアレーズン	240g
		ラム酒	120g
【ポムペールソテー】		【デコレーション】	
冷凍青リンゴキューブ	90g	カリフォルニアレーズン(マリネ済)	適量
バター	19g	グラニュー糖	適量
グラニュー糖	11g	粉糖	適量
シナモンパウダー	1g	セルフィーユ	適量
カルバドス	少々	金箔	適量

準 備

1. レザンマリネを二日前くらいから漬けておく。

①カリフォルニアレーズンを二日間ほどラム酒に浸しておく。

2. パーターシュクレを前日に仕込んでおく。

- ① バターに粉糖をねり合わせその中に卵を入れる。
- ② 出来あがった生地を休ませ、2.5mmの厚さにのばしタルト型に敷く。
- ③ しっかりとラップをかけて冷蔵庫などで一晩休ませる。
- ④ 使う当日には室温に戻す。

3. 粉類はふるっておく。

4. バターは室温に戻しておく。

5. リンゴ(冷凍キューブ以外使用の場合)やバナナは適宜な大きさにカットしておく。

作り方

1.シュトロイゼル生地を仕込む。

- ① バター(室温に戻しておいたもの)とグラニュー糖をすり合わせ、その中に粉類(シナモン含む)を合わせてふるったものを加え、切るように合わせる。
- ② 出来あがった生地を綿棒で平らに延ばし、冷やし固める。

③ 冷やし固まったところで、ナイフで四角に切り、周りに粉(強力粉・分量外)を付ける。

2. ポムベールソテーを作る。

- ① バターを鍋で溶かし青りんごを入れ、水分が無くなるので炒め、水分が飛んだところへグラニュー糖を加え更に水分を飛ばす。
- ② 水分が無くなったところでカルバドスでフランベをし、火を止めてからシナモンパウダーを加える。

3. バナナキャラメリーゼを作る。

- ① 水、グラニュー糖でキャラメルを作る。
- ② 水、生クリームで①で作ったキャラメルをのばして、その中に1/4にスライスしたバナナを加えキャラメルと絡め少し火にかける。

4. クレームダマンドレザンを作る。

- ① バター(室温に戻したもの)とグラニュー糖を泡立て、その中に卵を入れる。
- ② 合わさったら、粉類を加える。
- ③ 前もって作っておいたレーズンをつぶして裏ごししたピューレを②と合わせる。

5. タルト生地にフィリングを詰めて形を整える。

- ① パーターシュクレを型に敷く。
- ② クレームダマンドレザンを絞る。
- ③ ポムベールソテーをのせる。
- ④ バナナキャラメリーゼをのせる。
- ⑤ レザンマリネをのせる。
- ⑥ シュトロイゼルをのせて、200℃のオーブンで40分間焼成する。

6. 焼成後、飾り付けを行う。

- ① ラム酒に浸しておいたカリフォルニアレーズンの水気を切りオーブンに入れてアルコールを飛ばし、グラニュー糖をまぶす。
- ② タルトが冷めてから粉糖をかけ、カリフォルニアレーズンセルフィーユ、金箔で飾る。