

フロマージュブラン入りくるみの

チーズケーキ・タルトレット



材 料

【シュクル生地】

薄力粉	900g
グラニュー糖	160g
塩	12g
くるみ(ミール状に挽いたもの)	115g
バター(室温に戻しておいたもの)	458g
全卵	4個
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

【フィリング】

フロマージュブラン (またはリコッタチーズ)	920g
グラニュー糖	288g
全卵(ほぐしておく)	1.5個
蜂蜜	14g
ナツメグ	ひとつまみ
塩	ひとつまみ
白コショウ	好み

※ ナツメグは使う直前にひいた方が香りがよいでしょう

【トッピング】

バルサミコ酢	14g
蜂蜜	225g
くるみ(ハーフ)	ハーフで36個

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(ホイッパーでも可)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、粉類とバターがポゾポゾの状態になるまで混ぜる。
- 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、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。フィリングのシェルとして使うので、タルト型に生地を押し付けて空焼きする。162℃で15~20分を目安にオーブンで焼く。焼きの具合はこの後、もう一度フィリングをのせてから焼き上げるのでしっかりと焦げ色が付くまではやかなくて良い。
(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 ビーターを付けてミキサーで(ホイッパーでも可)フロマージュブラン、グラニュー糖、蜂蜜、ナツメグ、塩、白コショウをあわせる。
- ② ①が完全に合わさったら、ほぐしておいた卵を加えてよく混ぜる。

3. 仕上げを行います。

- ① あらかじめ空焼きしておいたタルトのシェルにフロマージュブランのフィリングを詰めて、端を滑らかに整えて162℃10~15分焼き、完全に冷ます。
- ② グレーズ(蜂蜜をバルサミコ酢で伸ばしたもの)をハケで塗り艶だしをして、くるみ(ハーフ)を飾る。