

簡単・おいしい洋梨のタルトの作り方 ~ その1 材料と道具の紹介 ~



- (1)
【道具と全材料】
- ・タルト生地
 - ・アーモンドクリーム
 - ・洋梨



- (2)
【タルト型】
- ・21cmタイプ
 - ・底の抜けるもの
 - ・テフロン加工されているタイプが使いやすいです。



- (3)
- ・めん棒
 - ・ビニール袋(34cm x 38cm)
(タルト型より大きめのもの)



- (4)
- ・ボール(レンジ可のもの)
 - ・泡立て器
 - ・ゴムべら



- (5)
【タルト生地材料】
- ・薄力粉 125g
(3回くらいふるっておく)
 - ・卵黄 1個分
 - ・無塩バター 75g
 - ・粉糖 35g



- (6)
【アーモンドクリーム材料】
- ・無塩バター 60g
 - ・卵 1個
 - ・砂糖 60g
 - ・アーモンドパウダー 60g
(アーモンドプードル)
 - ・ラム酒 大さじ2



- (7)
【トッピング】
- ・洋梨の缶詰
(1/2量を縦にスライス)
 - ・キッチンペーパーの上で水
気を切る