

簡単・おいしい洋梨のタルトの作り方 ~ その2 タルト生地の作り方 ~



(1) バターをレンジで30秒くらい温めます。



(2) ゴムべらで柔らかくします。



(3) クリーム状になるまで練ります。



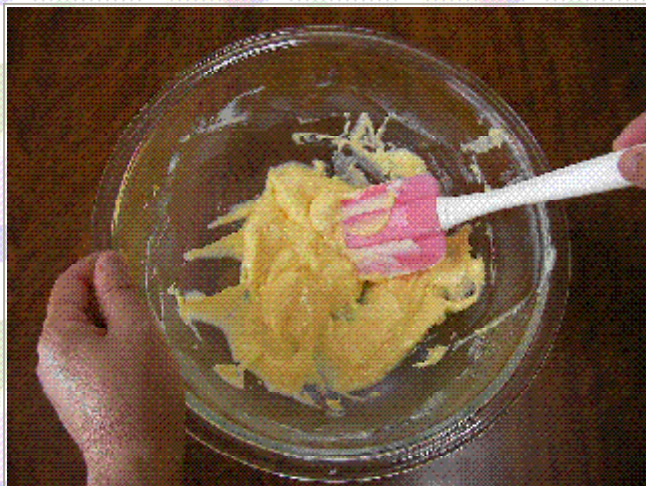
(4) 粉糖を少しずつ入れながら、練ります。



(5) 卵黄を入れます。



(6) 卵黄を全部入れました。



(7) 卵黄をしっかり混ぜます。



(8) 小麦粉を用意します。



(9) 小麦粉をふるいながら全部入れます。



(10) 小麦粉を全部入れました。



(11) ボールを左手で回しながら、ゴムべらで手前に引くようにするとさっくりと混ぜります。



(12) 少しずつまとまってきた、一つのかたまりになってきたところです。



(13) タルト型とビニール袋を用意します。



(14) ビニール袋の中央に生地を入れます。



(15) めん棒で生地を、押し延ばします。



(16) 丸くなるように生地を延ばします。



(17) 生地は型の大きさより大きめにします。



(18) ビニール袋の一角所と底をハサミで切ります。



(19) 表面のビニール袋を半分くらいめくります。



(20) ひっくりかえして、型の上の方から被せます。



(21) 型の底についているビニール袋をはがしながら型に敷きます。



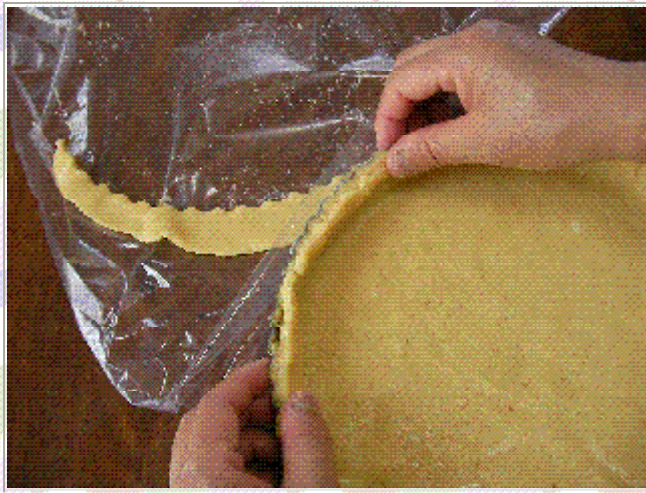
(22) ビニール袋の上から型の底の隅を押さえておきます。



(23) めん棒で上から切るように縁に押しつけます。



(24) ビニール袋を少しずつはがします。



(25) 縁の形を整えます。



(26) 型の縁より生地が高くなるようにします。(焼き縮みするので、大きめにします。)



(27) 型に生地を貼り付けた状態です。



(28) フォークで生地に穴を開けて、空気を抜きます。



(29) 生地に穴が開いた状態です。



(30) 冷凍庫で15分間冷やします。



(31) 15分間タイマーで正確に冷やしましょう。



(32) その間に…
オーブンを180 に予熱します。



(33) 15分間冷やした生地を入れます。



(34) まず、13分間焼きます。



(35) 焼いています……



(36) 生地が膨らんできたら、竹串で空気を抜きます。



(37) 取り出します。



(38) タルト生地の完成です。