

簡単・おいしい洋梨のタルトの作り方 ~ その4 焼き上げ・いただきます! ~



(1) オーブンを150 に予熱します。



(2) 焼き上がったタルト生地にアーモンドクリームを入れます。



(3) ゴムべらでボールにアーモンドクリームが残らないように全部入れます。



(4) アーモンドクリームを均等にならします。



(5) タルト生地にアーモンドクリームを敷き詰めた状態です。



(6) 用意した洋梨を並べます。



(7) 間を取りながら並べると、きれいな花形になります。



(8) 予熱が完了したオーブンに入れます。



(9) 150 で30分焼きます。



(10) 焼いてます・・・



(11) 生地を入れたまま160  
にオーブンの温度を上げます。



(12) 160 で10分焼きます。



(13) 焼き上がりました。



(14) あら熱が取れたらタルト型の  
枠を外します。(しっかりと冷  
ましてしまうと、型が外れにく  
くなります。)



(15) パレットナイフを底に入れ  
て、少しずつ型から外します。



(16) うまく底から外れました  
(^\_^)v



(17) 平らなお皿にそっと移します。



(18) 完成で～す、(^\_^)



(19) さあ、召し上がれ (^o^)