

米粉のタルト

グルテンフリー

特定原材料：乳・卵



考案：高木 康政 （「ル パティシエ タカギ」オーナーシェフ）

■材料（5号タルト型2台分）

<米粉タルト生地>		<クレーム パティシエール>		<アーモンドクリーム>	
米粉（製菓用）	150 g	牛乳	150 g	無塩バター	40 g
塩	1 g	ヴァニラエッセンス	適量	グラニュー糖	80 g
水	35 g	卵黄	30 g	全卵	60 g
卵黄	20 g	グラニュー糖	45 g	アーモンドパウダー	100 g
無塩バター	90 g	米粉（製菓用）	13 g	米粉（製菓用）	10 g
グラニュー糖	8 g	無塩バター	5 g		
<トッピング>					
イチゴ、フランボワーズ、ブルーベリー、オレンジ、グレープフルーツ（ルビー）、 キウイ、リンゴ、パイナップル、セルフイーユ、粉糖など					

■作り方

<米粉タルト生地>

- ① 水と卵黄を混ぜておく。
- ② 水と卵黄以外の材料をすべて混ぜる。
- ③ ①と②をあわせる。

<クレーム パティシエール>

- ① 鍋、ラップ、バットを用意する。
- ② 牛乳とヴァニラエッセンスを鍋に入れ沸騰させる。その間にボウルに卵黄、グラニュー糖、米粉を入れ、泡だて器でしっかり混ぜ合わせ、沸騰した牛乳を半量ずつあわせて焦がさないように泡だて器で混ぜながら再度沸騰させる。
- ③ 沸騰したら火を止め、無塩バターを加えバットに流し、密着するようにラップをして、冷蔵庫で冷やす。
- ④ 冷えた③をボウルに入れてほぐす。

<アーモンドクリーム>

- ① 柔らかくした無塩バターとグラニュー糖をあわせ擦り混ぜる。
- ② 溶いた全卵を少しずつ加えて混ぜ、アーモンドパウダー、米粉を加えて混ぜる。

<仕上げ>

- ① 米粉タルト生地をラップで挟み、約2mmにのばして型に敷き、固さが落ち着くまで冷蔵庫で冷やす。はみ出た生地は切り落とし、フォークで空気穴をあけ、アーモンドクリームを絞る。
- ② 180℃に予熱したオーブンで約30分焼成する。（オーブンにより焼け具合が異なるので焼成時間は適宜調整する）
- ③ 冷めたタルト台にクレームパティシエールを絞り、フルーツを飾って完成。