

焼き菓子教室 レシピ

パートサブレ

【材料】

薄力粉	150g
ベーキングパウダー	2.5g
粉糖	42g
バター	55g
卵	25g
塩	1g
打ち粉	適量

【準備】

○バターは常温に戻しておく

【作り方】

- ① ボウルにバター、塩を入れポマード状になるまで、ホイッパーで混ぜる。
- ② 粉糖をふるい入れてよく混ぜる。よく混ぜたら、溶いた卵を2回に分けて加え混ぜる。
- ③ 合わせてふるった粉類を加え、ゴムベラでまとまりが出るまで加える。
- ④ ラップに包み薄く伸ばして、冷蔵庫で20分休ませる。

フロランラン

【材料】

●パートサフレ **基本生地**の半量

●アパレイユ

A生クリーム・・・・・・・・35g

Aはちみつ・・・・・・・・15g

A水あめ・・・・・・・・15g

Aグラニュー糖・・・・・・・・50g

Aバター・・・・・・・・33g

スライスアーモンド・・50g

【作り方】

- ① パートサフレを麺棒を使いセルクルの大きさまでのぼしてセルクルで抜く。
- ② 生地をセルクルを天板に乗せて、ピケをしてオーブン180℃で15分焼く。
- ③ 片手鍋にAの材料をいれ、中火にかけて木べらで混ぜながら110℃まで煮詰める。
- ④ アーモンドスライスをオーブンに入れて温めておく。
- ⑤ ③の鍋が110℃になったら、火を止めて温めておいたアーモンドを加え混ぜる。
- ⑥ 熱いうちに、パートサフレの上に流し、スプーンで表面を調える。
- ⑦ 180℃で18分焼く。表面がきれいになったら完成。
- ⑧ オーブンから取り出し、粗熱が取れたら8等分にカットする。

梨タルト

【材料】(15 cmタルト 1台分)

- パートサフレ 基本生地の半量
- クレームダマンド
 - バター・・・・・・・・・・50g
 - 粉糖・・・・・・・・・・50g
 - 卵・・・・・・・・・・50g
 - アーモンドパウダー・・50g
- 仕上げ
 - 梨の缶詰・・・・・・・・5切れ
 - ナパージュ・・・・・・・・適量

【作り方】

- ① パートサフレを麺棒で伸ばして、タルト型に敷きこむ。
- ② フォークでピケして冷蔵庫で休ませておく。
- ③ ボウルにクレームダマンドのバターを入れ、ホイッパーでポマード状にする。
- ④ 粉糖を2回に分けてふるい入れすり混ぜる。
- ⑤ 溶き卵を3回に分けて加え混ぜる。その都度卵を完全になじませる。
- ⑥ アーモンドパウダーを加え、さっくりと混ぜる。
- ⑦ ②の生地にダマンドを絞り、スプーンでならす。
- ⑧ 梨をダマンドの上に置き、180℃のオーブンで30分焼く。
- ⑨ 焼きあがったら表面にナパージュを塗り、6等分にカットする。