

フランボワーズのタルト

# Tarte aux Framboises



宇治田 潤 シェフ

◎パティスリー ジュンウジタ

東京都目黒区碑文谷4-6-6

☎03-5724-3588

10:30~19:00

月曜休

東急東横線「学芸大学駅」

「都立大学駅」より徒歩18分

## ●作り方

### (ソース・フランボワーズ)

1. グラニュー糖とペクチンをよく混ぜてなじませる。
2. 解凍したラズベリーピューレに入れ、火にかける。
3. 一度沸かし、火から外す。
4. 白ワインを加えて冷ます。

### (タルト生地)

1. バターを常温でやわらかくし、クリーム状にして塩を加える。
2. グラニュー糖を数回に分けて加え、白くなるまで練る。
3. 全卵と卵黄を加えて混ぜ合わせる。
4. 薄力粉とアーモンドプードルを合わせてふるい、③に加える。
5. ゴムベラでさくっと混ぜ、生地を一晩休ませる。

### (ムース・オ・フロマージュ)

1. ☆の材料を7分立てにし、冷蔵庫へ入れる。
2. クリームチーズをゴムベラでほぐし、生クリームを加えてのぼす。
3. 板ゼラチンを氷水で戻し、白ワインと一緒に湯煎で溶かす。
4. ②と③を合わせる。
5. ①を8分立てにし④と合わせ、タルトに流してフランボワーズをのせ冷蔵庫で固める。

## ●材料

### (ソース・フランボワーズ)

- ・ラズベリーピューレ……320g
- ・グラニュー糖……60g
- ・ペクチン……4g
- ・白ワイン(甘口)……40g

### (タルト生地)

- ・発酵バター……135g
- ・グラニュー糖……90g
- ・グラントの塩……1g
- ・アーモンドプードル……70g
- ・全卵……30g
- ・卵黄……10g
- ・薄力粉……204g

### (ムース・オ・フロマージュ)

- ・クリームチーズ……200g
- ・生クリーム(48%)……50g
- ・板ゼラチン……3g
- ・白ワイン……20g
- ・生クリーム(48%)☆……110g
- ・グラニュー糖☆……50g

La  
Fruitière  
du Val d'Ével®

Naturellement bon

より自然により美味しく

株式会社ラ・フルティエール・ジャパン

東京都武蔵野市吉祥寺本町1-35-14-401 Tel. 0422-29-7865 / Fax. 0422-29-7862

E-mail: info@LFJ.co.jp URL: http://www.LFJ.co.jp

ラ・フルティエール ラズベリーピューレ



冷凍1kg入り