

Tarte au Cassis

recette par Akashi Kyono

タルト・カシス — 興野 燈 シェフ —

〔パート・シュクレ〕

無塩発酵バター……675g
粉糖……450g
全卵……225g
アーモンドパウダー……225g
薄力粉(日清製粉 エクリチュール)……1125g

- ①バターを柔らかくして粉糖を混ぜる。
- ②卵を少しずつ混ぜていき、乳化させる。
- ③アーモンドパウダーと小麦粉を加えて混ぜ合わせる。
- ④ピニールなどで包み、冷蔵庫で休ませる。
- ⑤2mmの厚さに伸ばし、丸く抜いてタルトリングに敷き込む。

【焼成】コンベクションオープン
160℃ 20分～

〔クレーム・カシス〕 50個分

全卵……400g
グラニュー糖……340g
カシスピュレA……200g
カシスピュレB……200g
無塩バター……600g

- ①全卵、グラニュー糖、カシスピュレAを手鍋に入れて沸騰するまで炊き上げる。
- ②カシスピュレBを入れて混ぜ、次にバターを加え混ぜる。
- ③ハンドブレンダーでなめらかにする。

〔ビスキュイ・ア・ラ・キュイエール〕 60×40cm天板2枚分

卵黄……320g
グラニュー糖A……80g
卵白……480g
グラニュー糖B……360g
薄力粉(日清製粉 バイオレット)……400g

- ①卵黄とグラニュー糖Aを白っぽくなるまで立てる。
- ②卵白とグラニュー糖Bでメレンゲを立てる。
- ③①と②を合わせ、ふるった小麦粉を混ぜ合わせる。
- ④シルパットを敷いた天板に薄く伸ばす。
- ⑤170℃のコンベクションオープンで約12分焼成する。

〔シロ・ド・カシス〕 40個分

カシスピュレ……200g
グラニュー糖……150g
水……50g

- ①グラニュー糖と水を沸騰させ、カシスピュレを混ぜ合わせる。

〔ムラング・オ・カシス〕

水……20g
カシスピュレ……30g
グラニュー糖A……130g
卵白……75g
グラニュー糖B……20g

- ①水、カシスピュレ、グラニュー糖Aでシロップを作り、115℃まで煮詰める。
- ②卵白とグラニュー糖Bをミキサーで軽く泡立てておき、①を加えてさらにしっかりと泡立てる。

