



マルグリット デジクロックで、 こんなこともできます!



クランブルの風味と食感が向上します

クランブルタルト

タルトリング 直径150mm×2

パート・シュクレ

バター	276g
(a) 粉糖	139g
(a) 塩	2g
(b) アーモンドプードル	47g
(b) 粉糖	47g
全卵	101g
薄力粉	460g

- ① バター、全卵は常温に戻しておく。
- ② バターをクリーム状にし、(a)を2回に分けて加え混ぜる。
- ③ 合わせてふるった(b)を2~3回に分けて加え、混ぜる。
- ④ 全卵を4回ほどに分けて加える。
- ⑤ ふるった薄力粉を加え、さっくり混ぜる。
- ⑥ 冷蔵庫で2時間休ませる。
- ⑦ 3mmに伸ばし、再度冷蔵庫で2時間以上休ませる。

クランブル

薄力粉	250g
マルグリット デジクロック	25g
グラニュー糖	50g
バター	125g

- ① 薄力粉、デジクロック、グラニュー糖を合す。
- ② 溶かしたバターを加える。
- ③ ざるに通し、そぼろ状にする。
- ④ 冷凍し、ほぐして使用する。

クレーム・ダマンド

バター	77g
粉糖	39g
*アーモンドプードル	77g
*粉糖	39g
*コーンスターチ	8g
全卵	77g
ラム酒(レミーコアントロー イルデュヴァン54°)	15g

- ① バターはクリーム状にし、粉糖を加え白っぽくなるまでたてる。
- ② ①にふるった粉類を加え、混ぜる。
- ③ 人肌に温めた全卵を4~5回に分けて加える。乳化した状態を確認してから次の卵を加える。
- ④ ラム酒を加える。
- ⑤ 冷蔵庫で一晩休ませる。

クレームパティシエール

マルグリット デリスインスタント	57g
水	162g

- ① デリスインスタントに水を加え、均一になるまで混ぜ、高速で4分攪拌する。
- ② 約30分冷蔵庫で休ませる。
- ③ 再攪拌し滑らかにする。

クレームフランジパーヌ

クレーム・ダマンド	300g
クレームパティシエール	200g

- ① ダマンドを滑らかな状態にし、パティシエールと合わせる。

焼成

冷凍ホール グリオット(レ ヴェルジェ ポワロン)	適量
---------------------------	----

- ① タルトリングにシュクレ生地をシュミゼする。
- ② タルトストーンを乗せ、160℃で空焼きをする。
- ③ ②にクレームフランジパーヌを50g絞り、グリオットを並べる。
- ④ 上からクレームフランジパーヌを100g絞る。
- ⑤ クランブルを100gくらい乗せる。シルパンを敷き、175℃のコンベクションオープンで30分焼成する。

*差替えが必要ななら15~20分です。


Marguerite