



1. マルグリット デジクロックで、 リッチな味わいを表現できます

松の実タルト

タルトリング(直径80mm×5)

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。

ガルニチュール

| | |
|---------------|------|
| 松の実 | 125g |
| マルグリット デジクロック | 175g |

- ① パートシュクレをタルトリングにシユミゼして、160℃のコンベクションオープンで15分ほど空焼きする。
- ② 軽くローストした松の実とデジクロックを合わせて①に入れ、170℃のコンベクションオープンで20~30分焼成する。




Marguerite