



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

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。

- 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。




Marguerite