

*** 最新版 ***

【米粉のシュクレ(クッキー・タルト生地)】 タルト 6 号サイズ 1 台分が十分に足りる量

タルトにしてもひび割れづらい配合ができました*

〈材料〉

- ・ バター 100g
 - ・ 粉糖 70g
 - ・ アーモンドプードル . . . 20g
 - ・ オオバコ 4g
 - ・ 塩 ふたつまみ
- } ☆①
-
- ・ 卵黄 2 個 (36~40g)
- (全卵の場合は 40g) ☆卵の使い分けについては最終ページを参照
-
- ・ 製菓用米粉 170g



【下準備】

- ・ バターは室温にもどし、
- ☆①の材料は一つのボウルに量り入れておく。



〈作り方〉

1、 ☆①の材料をよく混ぜ合わせる。(A)①~③



(A)①



② ゴムベラ
についた生地は
綺麗に落としながら



③ 全体がよく
混ざったら OK

2、続けて卵黄を加え粘りが出るまでよく混ぜ合わせる。(B)①~⑤



(B)①



② 途中ゴムベラ
についた生地は
綺麗に落としながら



③



④ 全体がよく混ざり
ひとまとまりに
なったら OK



⑤

3、2に米粉を加えひとまとまりになるまでよく混ぜたら完成☆

→ラップに取り、平らに包んで冷蔵庫で寝かせから使いましょう！(C)①~⑤



(C)①



②



③



④



⑤ 平たくラップに包み
冷蔵庫で冷やして
から使います！

～卵の使い分けについて～

タルト生地は卵の使い方によって食感が変わります

この基本の配合の場合卵は全卵 40g または卵黄 2 個（36~40g）のどちらかで作ります。

使い分けは、しっかりしたサクサクした生地にしたい時は全卵

サクッとしながら少しほろっと感も出したいという時は卵黄のみで作ります。

【全卵：しっかりタルト 卵黄：やわらかめタルト というイメージです◎】

ー保存についてー

タルト生地は冷凍できます！ラップで包んだものをジップロックなどに入れ

冷凍：1ヶ月くらい / 冷蔵の場合：1週間くらい