

【タルト生地】 出来上がり 390g 前後

〈材料〉

- ・バター・・・・・・・・ 100g
- ・砂糖・・・・・・・・ 70g
- ・全卵・・・・・・・・ 34g (溶きほぐしておく)

(または卵黄 2 個でもよい)

- ・薄力粉・・・・・・・・ 170g
- ・アーモンドプードル 20g
- ・塩・・・・・・・・ 1つまみ



【下準備】

- ・バターはボウルに入れ常温(20~22℃)に戻し塩を加えておく。★①
- ・砂糖とアーモンドプードルは一緒にふるっておく。★②
- ・薄力粉はふるっておく。★③

〈作り方〉

★① 常温に戻したバターと塩 ★②一緒にふるった砂糖とアーモンドプードル

1、★①のボウルに★②を入れてゴムベラですり混ぜる。(A)①~③

2、1に卵を全て加えしっかりと馴染ませる。④⑤



(A)①



②



③



④



⑤

★③ ふるった薄力粉

3、2の材料がしっかりと乳化したら★③を加えゴムベラで切り混ぜしながら生地をまとめていく(B)①~⑤



(B)①



②



③ 時々ゴムベラを
きれいにする

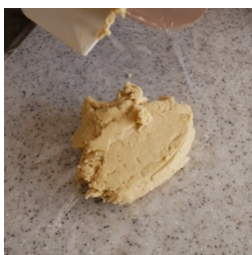


④ 後半はカードに
持ち替えます



⑤

4、ラップに移し、平に包んだら冷蔵庫で3時間休ませる。(急ぎの場合は冷凍庫で30分) (C)①~③



(C)①



②

—保存について—

タルト生地は冷凍できます！

ラップで包みジップロックなどに入れ1ヶ月くらいは大丈夫です。

冷蔵の場合は1週間くらいでお使いください。

—タルト生地「固め」・「柔らかめ」について—

卵の分量によって好みの食感の生地にできます！

固めタルト生地→全卵 34g(このレシピ通り)

柔らかめタルト生地→全卵でなく卵黄2個に変える