

【雪だるまチーズタルト】 4個分 cotta タルト6連型を使用

簡単レモンチーズクリームで作る雪だるまケーキ＊
中の具材はお好きな具材を！また、仕上げの飾り付は
お子さんやお孫さんと楽しむのもいいですね(^^)



◎土台のタルトを焼く

〈材料〉

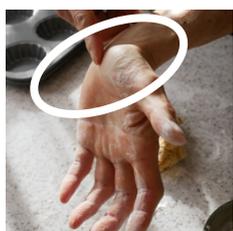
- ・タルト生地 タルト生地レシピ全量 (生地が余ったら他のお菓子に使ってください(^^))
- ・アーモンドクリーム 120g 前後
- ・ローストくるみ お好み量

〈下準備〉

タルト生地とアーモンドクリームは事前に作っておく



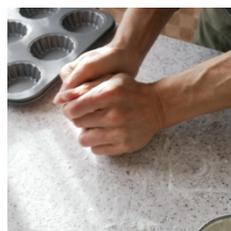
1、台に打ち粉をし、指あとが残るくらいまで生地を柔らかくする。(A)①-④



(A)① 親指の付け根を使うと良いです



②



③



④ 生地の柔らかさの目安

2、綿棒で生地を4～5mm くらいの厚さにし、型抜きする。(B)



(B)①

まず楕円に伸ばし



② 90度回転



③ さらに伸ばす



④ 厚さはこのくらいです



⑤

3、抜いた生地を型に敷いたら打ち粉をつけた押し型でしっかり押さえる。(C)①~⑤



(C)①



② 打ち粉をつけたら



③ 軽く粉を落として



④ 真上から押さえる



⑤

4、フォークでピケをして紙を敷いたらタルトストーンを乗せ 160℃のオーブンで

約 10 分空焼き。オーブンから出したらタルトストーンと敷紙をそっと外す。(D)①~⑤



(D)①



②



③



④ そっと外しましょう



⑤ 空焼き後の焼き色

5、アーモンドクリームを絞りくるみを乗せたら再びアーモンドクリームを絞る。(E)①~③

6、スプーンで表面をならしたら 170℃のオーブンで約 20 分~焼く。(時間と温度は目安) ④⑤



(E)①



②



③



④



⑤ 焼き上がりの焼き色

【タルト 6 連型が無い場合の例】 (こちらは 100 円ショップのプリンカップを使用)

※ココア生地で少し見えづらいですが、ご参考ください！



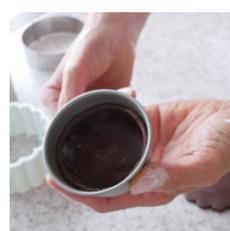
① クルクル回しながらそっと生地を入れていきます



②



③ 指で優しく押し形を整える



④

◎簡単レモンクリームチーズクリームを作る

〈材料〉

- ・クリームチーズ 200g (冷蔵庫でよく冷えたもの)
- ・粉糖 44g
- ・レモンパウダー 4-6g(お好みで)
- ・生クリーム(35%) 50g 前後 (要調整)



※クリームチーズは今回フィラデルフィアを使用。

雪印のクリームチーズは保形成が悪いので、今回はお控えください。

〈下準備〉

粉糖とレモンパウダーはよく馴染ませておく★①



1、ゴムベラでクリームチーズを滑らかにする。(A)①②

2、チーズが滑らかになったら★①を加えよく馴染ませる。③④⑤



(A)①



② ゴムベラはこまめに綺麗にしましょう



③



④



⑤

3、全体が馴染んだら生クリームを少しずつ加えクリームの完成(B)①~⑤

※生クリームの量はクリームの固さを見ながら調整しましょう！



(B)①



②



③ ゴムベラはこまめに綺麗にしましょう ④



⑤ 出来上がりのクリームの固さ

◎仕上げの組み立て

〈材料〉

- ・タルト台 4個
- ・簡単レモンクリームチーズクリーム 全量
- ・中に入れる冷凍ラズベリーやジャムなど（お好みで）
- ・その他、チョコペンや飾り付けなど（お好みで）



- 1、タルトの中心にお好みの具材を乗せる。(A)①
- 2、下の部分のクリームを絞る。②
- 3、2の上に先ほどよりも少し小さめにクリームを絞る。③



(A)①



②



③

- 4、お好みで顔を描いたり飾り付けをして完成☆(B)①-⑤

【今回の飾り付け例】



(B)①



②



③



④



⑤