



秋を代表する果物りんご、毎日食せば医者いらずと言われる。さあ、抵抗力をつける体作りにan apple a day!
 今月は本格スイーツの教室として秋の果物、りんごを使ったタルトの紹介です。

りんごのタルト [15cmタルト型2台分]

〈タルト生地：パート・シュクレ〉

バター	70g
粉糖	35g
溶き卵	25g
薄力粉	140g
A (アーモンドプードル)	20g

〈クレーム・ダイヤモンド〉

バター	50g
粉糖	50g
溶き卵	50g
生クリーム	30g
カルバドス	小さじ2
アーモンドプードル	50g



〈キャラメルりんご〉

りんご(紅玉)	1個半
バター	10g
グラニュー糖	50g
レモン汁	小さじ2
カルバドス	小さじ2

〈スライスりんご〉

りんご(紅玉)	1個半
グラニュー糖	大さじ1/2
レモン汁	少々

〈お好みで〉

杏ジャム(裏ごしタイプ)	少々
粉糖	〃

〈パート・シュクレを作る〉

下準備：
 ・バターを柔らかくしておく。
 ・粉類(A)は合わせて振るっておく。

- ボウルにバターと粉糖を入れ、クリーム状になるまですり混ぜる。
- (1)に溶きほぐした卵を少しずつ分けて加え、滑らかになるように混ぜる。
- (2)に(A)の半量を加え、しっかり混ぜ、残りはさっくりと切り込むように混ぜ合わせる。ぼそぼそしてきたら、台の上に取り出して擦りつけるように練り、生地をまとめる。
- 十分に滑らかになったらひとつに丸め、ラップに包んで冷蔵庫で3時間以上、できれば一晩休ませる。

〈生地を型に敷く〉

- 休ませた生地をラップ2枚にはさみ、型よりもひとまわり大きくのばす。上のラップをはがし、ひっくり返して型に入れる。指で押さえながら型の角までしっかりと生地を入れ込む。余分な生地は切り取ってからラップをはがし、さらに型の縁を指で押さえつけて高さを出すように仕上げる。生地の底にピケをして、冷蔵庫で20分以上休ませる。

〈キャラメルりんごを作る〉

- りんごは皮をむいて4等分にし、厚めのいちよう切りにする。
- フライパンにバターを熱し、りんごにグラニュー糖とレモン汁をふり、ソテーする。薄茶色に色づいたらカルバドスを加え、水分をとばしてから火を止めて冷ます。

〈クレーム・ダイヤモンドを作る〉

- ボウルにバターと粉糖を入れ、白っぽくなるまで混ぜ、溶き卵を少しずつ加えながら滑らかに混ぜ合わせる。生クリームを加えて混ぜ、カルバドスも加え、アーモンドプードルを加えてよく混ぜる。

〈スライスりんごを用意する〉

- りんごをよく洗い、飾り用のために芯を残したまま、2枚薄切りを切っておく。残りは芯を取り除き、薄くスライスしてレモン汁を振っておく。

〈タルトを焼く〉

- 冷蔵庫で休ませた生地をクレーム・ダイヤモンドを詰めて、キャラメルりんごを上均等に散らす。
- その上に、放射線状にスライスりんごを並べ、中央に飾り用のりんごを乗せる。グラニュー糖を全体に振りかける。
- 170℃のオーブンで45～50分、タルトが茶色くなるまでしっかり焼く。途中で焼きムラがないように向きを変えること。焼き上がりの色が薄ければ、焼き時間を延長して。表面が焦げそうならアルミ箔で覆うこと。
- 焼き上がったら、完全に冷めてから型はずす。

- * お好みで、タルトの表面に杏ジャムを塗って照りを出し、タルトを縁どるように粉糖をふりかけると綺麗です。
- * りんごの代わりに洋ナシでも美味しいです。フィリングは缶詰でOK!
- * カルバドス(りんごのりキュール)がなければ、ラム酒でOK。

