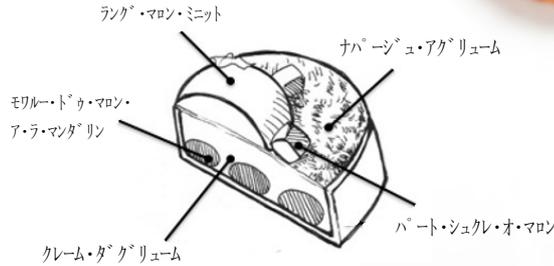


Tarte Imbert aux agrumes

タルト・アンペール・オ・アグリユウム <タルトレット30個分>



レシピ提供: **Sebastien BAUER氏**



①パート・シュクレ

バター	250 g
アーモンド・パウダー	60 g
粉砂糖	140 g
バニラパウダー	0.5 g
全卵	120 g
フルール・ドゥ・セル	2.0 g
小麦粉 タイプ55	500 g
アンペール・マロンペースト	100 g

①パート・シュクレの作業工程

マロンペースト、バター、粉砂糖、アーモンドパウダーと一緒に混ぜ合わせる。これに、全卵を加え混ぜ、小麦粉、フルール・ド・セル、バニラパウダーを加え混ぜる。パート・シュクレ・オ・マロンは、型の敷き込み用に、ラミノワールメモリ2の厚さに伸し、仕上げ用に、ラミノワールメモリ5の厚さに伸し、四角くサイコロ状にする。冷蔵庫又は、冷凍庫で保存。
あらかじめ155℃に熱したコンベクションオープンで、約25分間焼く。

②モワルー・ドゥ・マロン・ア・ラ・マンダリン

アンペール・マロンペースト	250 g
無糖マンダリンピューレ (シコリ)	80 g
マンダリンの皮	2 g

②モワルー・ドゥ・マロン・ア・ラ・マンダリンの作業工程

マロンペースト、マンダリンの果汁、マンダリンの皮を混ぜ合わせる。

③クレーム・ダグリユウム

グラニュー糖	390 g
卵黄	480 g
柚子果汁	300 g
クレモンティーヌ果汁	390 g
柑橘類の皮 (レモン・ライム・グレープフルーツ・マンダリン・クレモンティーヌ)	15 g
バター	750 g
板ゼラチン	15 g

③クレーム・ダグリユウムの作業工程

卵黄、グラニュー糖、柚子果汁、クレモンティーヌの皮、全て一緒に混ぜながら卵黄に火が入る85℃まで加熱し、冷水で戻し水を切ったゼラチンを加え合わせる。冷めるのを待ち、約50℃になったらポマード・バターを少しずつ加え合わせる。クレーム・シトロンの口当たりが滑らかに、均質になるようにパーミックスでしっかり乳化する。

④ラング・マロン (ミニユット)

卵白	100 g
グラニュー糖	100 g
アンペール・マロンクリーム	200 g

④ラング・マロン (ミニユット) の作業工程

卵白にグラニュー糖を加え、キメの整った綿密な卵白を立てる。これとマロンクリームを合わせる。ここで、2つのやり方を提案します。一つ目は、伝統的なやり方、あらかじめ80℃に熱したのコンベクションオープンで最低4時間焼く。二つ目は、お皿にラップを敷き覆い、霧吹きで軽く水をふき、その上に、ムラング・マロンを絞り、細心の注意をし、ムラングが爆発しないようレンジの前から離れず350ワットの電子レンジで火を入れる。二つ目のやり方は、とても柔らかなムラングを作れます。

⑤ナパー・ジュ・アグリユウム

無糖マンダリンピューレ (シコリ)	300 g
グレープフルーツのさく	100 g
オレンジのさく	100 g
グラニュー糖	200 g
ペクチンNH	20 g
マンダリンの皮	2個

⑤ナパー・ジュ・アグリユウムの作業工程

グラニュー糖とペクチンNHを混ぜる。マンダリン果汁とマンダリンの皮を加熱し、混ぜ合わせたグラニュー糖とペクチンNHを加える。これを沸騰させ、グレープフルーツのさくとオレンジのさくを加え再度沸騰させる。

タルトの組み立て

焼成したタルト生地にモワルー・ドゥ・マロン・マンダリンを詰め、クレーム・オ・アグリユウムをそれをすっきり覆うように入れる。これを冷凍庫に入れる。球形のムラング・マロンを飾る前に、タルトの表面をナパー・ジュ・アグリユウムで覆う。最後に、いくつかサイコロ状のサブレを置き、銀箔で飾る。

