

親子お菓子教室



パート・シュクレ (タルトとクッキー生地)

材料と作り方

基本のタルト生地の分量です。甘さ控え目でどんなトッピングでも合います。生地としては伸びがよく焼き縮みやダレが少ない扱いやすい生地です。そのまま焼いてクッキーやサブレに、大きな型に敷きこんでタルト、小さな型で作ればタルトレットとなります。

生地の保存は、ぴったりラップで包んで冷蔵庫で5日、冷凍保存も可能です。使うときは前日から冷蔵庫に移しておきます。

材料

直径 21 センチのタルト型 1 台とクッキー 5 ～ 8 個分

バター	70 g
グラニュー糖	35 g ～ 50 g
卵黄	1 個分 (約 20 g)
薄力粉	130 g
アーモンドプードル	20 g

◆使う道具

- ボール (大き目) 1 個
- 泡だて器 1 個
- ストレーナー (粉をふるうもの) 1 個
- はかり 1 個
- ゴムべら 1 個
- ポリラップ 50 センチくらい
- 麺棒 1 本
- タルト型 21 センチ 丸型 (またはタルトフレーム)
- 抜き型 お好みで。なくても良い
- オーブンシート オーブンの天板に敷く
- オーブン
- ケーキクーラー 焼きあがったお菓子を冷ます網のこと
- クッキー保存用にチャック付きの袋や缶、シール容器など。あればシリカゲル。

作り方

パート・シュクレ、という生地はしっかり練り上げるように作ります。泡立てたり、さっくり切るように混ぜる、という工程がないので、気軽に作れてしかも美味しい生地でわたしも暇な時に作っては冷凍しておきます。

			
<p>1. 材料を計る。最初にやわらかくしたバターとグラニュー糖。バターの柔らかさ加減は、指がぐにゅって入るくらい。マヨネーズ状</p>	<p>2. 泡立て器ですり混ぜる。グラニュー糖のジャリジャリがなくなって溶けたなという感じ。</p>	<p>3. 卵黄 1 個分を足して混ぜる。混ぜれば良い。卵黄 1 個は約 20 グラムです。</p>	<p>4. 薄力粉とアーモンドパウダーをふるいながら入れて混ぜる。ここからはゴムべらの作業。</p>
			
<p>5. ボールの底に押しつけて練り上げる感じ。しっかり混ぜ込みます。</p>	<p>6. 生地がまとまったらラップの上に置き、まあるくして、上にラップをかぶせて包む。冷蔵庫で 1 時間から一晩寝かせる。</p>	<p>7. 寝かせた生地は、ラップに挟まった状態。麺棒で厚み 4 ミリから 8 ミリくらいに伸ばす。中心から押し広げる感じで伸ばす。</p>	<p>【クッキーにする時は】 1. 好みの型で抜いてオーブンシートを敷いた天板に間隔をあけて並べる。</p>
			
<p>2. 抜き型がなくても、四角く切ったり、</p>	<p>3. 丸めたり、ちぎったり、170度～180度に余熱したオーブンで 15 分から 20 分焼く。</p>	<p>4. 焼きあがったらケーキクーラー（網の上）で冷ます。蒸気をとばす感じですから高さがある網の上に乗せましょう。</p>	<p>冷めたら、缶や密封容器に入れて、あればシリカゲルを入れ保存します。常温 2～3 週間。冷凍保存可。です。</p>

【タルトにする時】

			
<p>1. 準備。型にバターを塗って小麦粉を全体に振り、余分な粉を落として冷蔵庫で冷やしておく。</p>	<p>2. 生地はクッキーの時の要領でまあるく伸ばす。クッキーとの違いは、「均一に」を心がけて4ミリの厚さに。</p>	<p>3. 型の一回り大きく伸ばしたら、</p>	<p>4. 端を型にひっかけるようにしてかぶせる。中心を合わせて、中心から空気を押し出す感じで外側に貼りつけていく。</p>
			
<p>5. 底の外周部分、立ち上がりのところをしっかりと。焼きあがったとき外側も、切り口もきれいに見えるかどうかはここで決まります。</p>	<p>6. はみ出たひらひらの生地を切り落とします。麺棒を転がして、というやり方もあるけれど、私は包丁でスパッと落とします。切り口がきれいです。</p>	<p>7. 切り落とした生地（写真の左にまとまっているの）を丸めてラップで挟んで、クッキーやサブレにします。</p>	<p>8. タルトは、ピケ（底面にフォークで穴をあけること）をして、冷蔵庫で1時間以上休ませます。焼き縮みを防ぎます。</p>
			
<p>9. 180度に余熱したオーブンで焼きます。空焼きの場合は、上にオーブンシートを乗せ、その上にタルトストーンを乗せて20分、タルトストーンをはずして10分。(栗のタルト)</p>	<p>中身が入っている場合は、30分から60分焼きます。(洋ナシのタルト)</p>		

【タルトのレシピ】

洋ナシのタルト

《材料》

ピケをして冷蔵庫で寝かせたタルト台（型に入ったままの状態） 1台

アーモンドクリーム（クレーム・ダ・マンド） ★別途記載

ブレンダー 大さじ1

洋ナシ 2個（または缶づめに入ってるだけ）

あればアプリコットジャム（わたしはレモンで作った60%ペクチンを使います）

《作り方》

1. 準備 洋ナシを写真のように1個をふたつ割にし、小口から5ミリ幅に切る。キッチンペーパーで水気を拭いておく。

2. アーモンドクリームにブレンダーを混ぜたものを、タルト型に流し入れ、

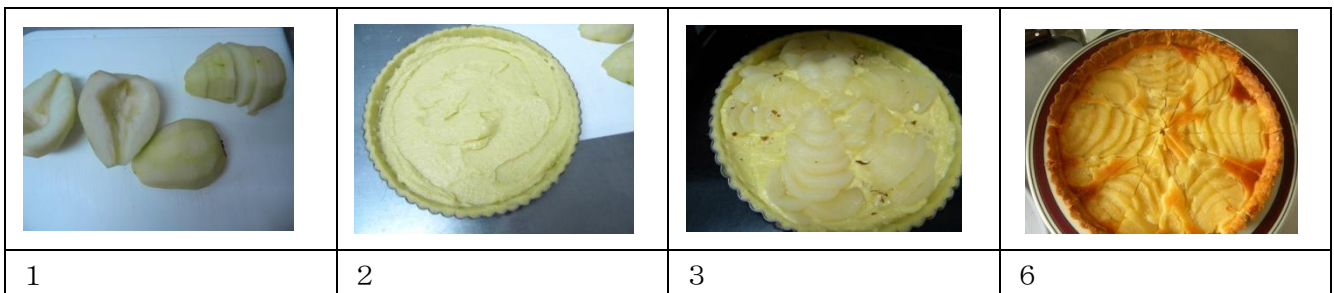
3. その上に洋ナシを並べる。あればアーモンドを砕いたものや、ピスタチオを砕いたものを飾る。

4. 180度に余熱したオーブンで50分から60分、ゆっくり焼く。

5. 冷めてから型からだす。崩れやすいので気を付けて。

6. アプリコットジャムをお湯で伸ばしたものを刷毛でぬって出来上がり。

つやつやになって見た目も美味しそうになります。ブレンダーと梨の香りがとっても良いです。



★アーモンドクリームの作り方

《材料》

バター無塩 70g

砂糖 65g

卵 1個

アーモンドプードル 70g

《作り方》

1. バターは室温で柔らかくしておく

2. バターと砂糖をすり混ぜる。ふわふわにしなくていいです。すり混ぜるだけです。

3. 卵を加えすりませる。ふるったアーモンドプードルを混ぜる。できあがり。寝かせずに使えます。

栗のタルト

栗の渋皮煮がなければ、栗の甘露煮の瓶詰でも代用できると思います。

栗は、季節になるとスーパーでも売っているのでぜひ一度「渋皮煮」に挑戦してみてください。

★栗の渋皮煮の作り方

参照：<http://cottontulip.com/okashi.html>

<http://blog.cottontulip.com/?eid=822200>



《材料》

ピケをして寝かせたタルト台 1台

カスタードクリーム ★作り方別途記載

生クリーム 75cc

苺やブルーベリーなどが崩れないで入っているジャムの果物部分 10粒程度

栗の渋皮煮 人数分

フィナンシェ生地 ★作り方別途記載

《作り方》

手順としては、

台を作っておく→カスタードクリームを作って入れて焼く→フィナンシェ生地を作って入れて栗乗せて焼く。

という工程になります。

1. タルト台にオーブンシートを置き、タルトストーンを全体において180度に余熱したオーブンで12分空焼きし冷ましておく。
2. ボウルにカスタードクリームと生クリームを入れてよく混ぜ、冷ましたタルト台に流し入れ、イチゴやブルーベリーを並べるところどころにジャムを散らす。
3. 170度に余熱したオーブンで15分焼く。焦げない程度。
4. フィナンシェ生地を流し入れ、表面をならして栗の渋皮煮を並べる。
5. 170度に余熱したオーブンで30分焼く。
6. 冷めてから型からはずし、つや出しにアプリコットジャムやはちみつなどをお湯でのばしたものを刷毛でぬる。できあがり。

★カスタードクリーム作り方

卵黄 3個分
グラニュー糖 15グラム
薄力粉 13グラム
牛乳 130cc
バニラビーンズ 4分の1本
無塩バター 20グラム

《作り方》

1. 卵黄とグラニュー糖を鍋で混ぜ、そこにふるっておいた薄力粉を加えて泡だて器でよく混ぜておく。
2. 牛乳の3分の1量を入れて、よく混ぜる。もう3分の1量を入れてよく混ぜバニラビーンズのさやをしごいて中身をいれ混ぜる。
3. 中火にかけて泡だて器で混ぜ続ける。
4. 残りの牛乳を加え混ぜながら、火を弱めて混ぜ続ける。バニラビーンズのさやから中身をこそげとって入れる。
5. 混ざったらこしきで越す。再び鍋に戻して混ぜながら弱火にかけてとろみをつける。
6. 程よい固さに煮上がったら火からおろしてバターを入れて混ぜる。
7. ラップを貼りつけて、空気に触れないようにしておく。カスタードクリームできあがり。

★フィナンシェ作り方

《材料》

卵白 4個分
グラニュー糖 90グラム
はちみつ 15グラム
アーモンドプードル 70グラム
薄力粉 30グラム
バター無塩 100g

《作り方》

1. 卵白に砂糖を入れて泡だて器で溶きほぐす
2. はちみつを混ぜる。
3. アーモンドプードルと薄力粉を合わせてふるっておいたものをゴムべらでさっくりと混ぜる。
4. 焦がしバターを少しずつ入れて生地と混ぜる。

★焦がしバターの作り方

①バターを鍋に入れて火にかける。泡が出て鍋をゆすると焦げ色になっている。

底に焦げ茶色の焦げが沈む状態。

②火を止めて、少し冷ましアツアツじゃなくなったら金物のこし器にコーヒー用のペーパーフィルターを置いて焦がしバターを漉す。

茶色透明なバターだけ、使います。

フィナンシェ生地できあがり。

かぼちゃのタルト



カボチャ自体、美味しいものを使うと、お砂糖も減らせます。
タルト、カスタードクリームは、
乳・小麦粉・卵をふんだんに使っていますが、
カボチャの部分だけは、カボチャとお砂糖のみ。
離乳後期なら食べられそう？

《材料》

ピケをして重石を乗せ、180度で12分焼いたタルト台。

カスタードクリーム

ラムレーズン 50グラム

かぼちゃ 4分の1個

カボチャの種 大さじ2程度

1. カボチャ4分の1個は、種をとり、ラップで包んでレンジで柔らかくなるまで加熱する。
カボチャの状態によるので5分でまず様子を見て、まだなら加熱時間を増やす。
2. カボチャの皮を取り、黄色い部分をボールに入れてフォークでつぶす。
味を見て、甘みが足りないようなら砂糖を好みで加え混ぜる。
(好みでバター、生クリームやシナモンを入れるとリッチな味わいになります)
3. タルト台にカスタードクリームを流し入れ、170度で15分焼く。
4. 焼きあがって冷めたタルトのカスタードクリームの上にラムレーズンを散らし、2のカボチャを絞り出し袋に入れて、外側から全面埋めていく。
5. カボチャの種を散らして170度のオーブンで30分焼く。焦げないように注意。
6. 冷めたら型から外す。

お問い合わせ先

コットンチューリップ 小林純子

電話 011-206-0618

mail pironpi@yahoo.co.jp

材料お分けします (税込) 改訂 2016・2・6

アーモンドプードル100%皮なし	100グラム	260円
バター 食塩無使用	450グラム	820円
シリカゲル	1個	5円
絞り出し袋 使い捨て (大)	1枚	50円

Cottontulip.com でお問合わせ FAX用紙がダウンロードできます。

ハートの絞り出しクッキー



【材料】

バター 150 g

グラニュー糖 60 g

卵白 35 グラム (約 1 個分)

薄力粉 160 g

ココア 20 グラム

【作り方】

材料の混ぜる順番は基本のパートシュクレとほぼ一緒ですが、こちらは泡だて器でふわっと混ぜていきます。

絞り出しクッキーは簡単なようで実は難しい、コツがあります。

口金は、クリスマス時期に生クリームにおまけについてくるプラスチックの口金が綺麗に模様が出ます。

これに対し絞り出し袋はこのおまけの袋では弱すぎます。強度のある袋が必要です。

袋は大きな袋、ここに少量の生地を入れて一気に模様を描くのがポイントです。

うまくいかない時はぜひご相談にいらしてください。

きっと実際に見ると、うまくできるようになります。

シフォンケーキ

【基本の材料】

卵黄 5個

卵白 6個

【卵白利用のシフォンケーキ材料】

卵黄 1個

卵白 9個

砂糖 120g

薄力粉 100g

強力粉 20グラム

レモン皮 1個分

水 80cc

太白ごま油 80cc

【作り方】

- 1・卵黄と砂糖の半量をよく混ぜる
- 2・1に水をまぜる
- 3・2に太白ごま油を混ぜる。レモン皮を混ぜる。
- 4・3にふるった粉を混ぜる。
- 5・別のボールで卵白と残りの半量の砂糖で固いメレンゲを立てる。
- 6・4に5を3回に分けてまぜる。
- 7・型に流して170度に余熱したオーブンで40分程度焼く。



