

かごしまの「食」×服部学園  
製菓製パン  
大将季のタルトレット



【材料】(8台分)

<パートシュクレ>

発酵バター	100g
粉糖	46g
塩	少々
全卵	22g
バニラビーンズ	少々
強力粉	124g
コーンスターチ	20g
アーモンドプードル	20g

<クレームダイヤモンド>

バター	50g
グラニュー糖	50g
全卵	50g
アーモンドプードル	50g

<クレームパティシエール>

牛乳	350ml
バニラビーンズ	2cm
卵黄	4個
グラニュー糖	90g
薄力粉	35g
バター	20g

<パートジェノワーズ>

全卵	5個
グラニュー糖	125g
バニラオイル	適量
薄力粉	125g
牛乳	30ml
バター	40g

<大将季のコンフィチュール>

大将季	400g
水	400ml
グラニュー糖	200g

<クレームディプロマット>

クレームパティシエール	100g
大将季のコンフィチュール	8g
トリプルセック	2.5ml
生クリーム	50ml

<クレームシャンティ>

生クリーム	150ml
グラニュー糖	12g
トリプルセック	5ml

<艶出し寒天>

水	200ml
粉寒天	4g
ナパージュ	100g

<仕上げ>

大将季	4個
大将季のコンフィチュール	16g
ピスタチオ	4粒

## 【作り方】

### <パートシュクレ(タルト台)>

- ① ボウルにバターを入れ、柔らかくしたら粉糖、塩を加えよくすり混ぜる。  
割りほぐした全卵を少しずつ加え混ぜ、バニラビーンズ、強力粉、コーンスターチ、アーモンドプードルを加えて生地をまとめ、冷蔵庫にて生地を休める。(休める目安は、生地を触り冷たくなるくらいまで)
- ② タルトリングにバター(分量外)を薄く塗り、生地を型はりする。  
フランジパーヌを1個に25g絞り入れ、180℃のオーブンで30分くらい焼成する。
- ③ 焼き上がりの熱々のうちにトリプルセック(分量外、オレンジのリキュール)をハケで軽く打ち、冷ます。

### <クレームパティシエール(カスタードクリーム)>

- ① 鍋に牛乳とバニラビーンズを加え温める。
- ② ボウルに卵黄、グラニュー糖、薄力粉を加えよく混ぜ、①の牛乳と混ぜ合わせる。
- ③ シノワ(目の細かいザル)でこして鍋に戻し、火にかけてしっかりと炊き上げる。
- ④ 火を止めてバターを加え混ぜ合わせる。
- ⑤ ボウルに④をいれ、ラップをして氷水で冷やす。

### <クレームダマンド(アーモンドクリーム)>

- ① ボウルにバターを入れて柔らかくし、グラニュー糖を加えよく混ぜる。  
全卵はよく割りほぐして少しずつ加え混ぜ、さらにアーモンドプードルを加えよく混ぜる。
- ② クレームパティシエールを90g混ぜ合わせてフランジパーヌにする。

### <パートタジェノワーズ(スポンジケーキ)>

- ① ボウルに全卵を割りほぐし、グラニュー糖を加え混ぜる。
- ② 湯煎または直火で温めて40℃くらいに温め、ミキサーでリボン状になるまで泡立て、バニラオイル、薄力粉を加え混ぜ、最後に温めた牛乳とバターを加えて混ぜる。
- ③ ②を天板に流し、200℃のオーブンで10分くらい焼成する。
- ④ 5mm厚にスライスして、丸抜き7番で抜いておく。

### <大将季のコンフィチュール>

- ① 大将季は塩でみがき、適当な大きさに皮ごとカットする。
- ② 鍋に大将季と水を入れて皮がしっかりと柔らかくなるまで煮る。
- ③ ハンドブレンダーにかけピューレ状にし鍋に戻し、グラニュー糖を加えてとろみがつくまで煮る。

### <クレームディプロマット>

- ① ボウルにクレームパティシエールをいれ、ゴムベラで全体をほぐし、さらに大将季、トリプルセックを加えて混ぜる。
- ② 生クリームは9分立てにし、3回くらいに分けて①と混ぜ合わせる。  
※混ぜすぎると、盛り付けにくくなるので注意してください。

### <クレームシャンティ>

- ① 全ての材料をボウルに入れ、氷水の上で冷やしながら泡立てる。

### <艶出し寒天>

- ① 小鍋に水と粉寒天を入れ混ぜながら煮溶かし、ナパージュを加えて溶かす。

### <仕上げ>

- ① 大将季はカルチェにして水分をとり、艶出し寒天にくぐらせる。
- ② 左図の順番に盛り付けていき仕上げる。

