

かぼちゃのタルトレット



Le cours de patisserie Cadeau

メンバー限定
2018 / 10

かぼちゃをたっぷり使ったタルトレットです。
生地はバターを使わない簡易のものをご紹介します^^

タルト生地を焼くのが大変なときは、
市販のパイ生地を使って、パンプキンパイにしてしまうのもお勧めです。

タルト生地

(直径約 6cmタルトレット・6個分)



材料

【A】

- ・薄力粉：140g
- ・ココア：10g
- ・きび砂糖：30g
- ・塩：少々

【B】

- ・植物油：65g
- ・牛乳：30g

【補足説明】

- ・植物油は、無味無臭のものがオススメ。
(米油、グレープシードオイル、太白ごま油など)
- ・牛乳は、豆乳に変更できます。

道具

- ・ボウル
- ・ホイッパー
- ・ゴムベラ
- ・カード
- ・タルトリング
- ※サイズ：60×h16mm
- 素材：ブリキのものを使用

- ・シルパン（お勧め）
- ※無い場合はクッキングシート

作り方

《生地作成》

1. ボウルに【B】の材料を入れ、ホイッパーでしっかり乳化させる。
2. 別のボウルに【A】の材料を入れ、ホイッパーでよく混ぜ合わせる。
3. 乳化させた【B】に、混ぜ合わせた【A】を入れて、ゴムベラで切り混ぜ、まとまったら完成。

《敷き込み》

1. 生地を6等分にする。
※1つ当たり約45g程度
2. 生地をラップで挟み、めん棒でタルトリングよりひとまわり（+周囲1.5cm程度）大きく伸ばす。
3. ラップを片面だけ剥がし、広げた生地をタルトレット型に入れて、タルトリングの側面に生地を貼り付けるようにして広げる。
4. 側面が貼り付けられたら、底面を触って、生地の浮き上がりや、大きなひび割れを修正し、はみ出た生地を綿棒で落とす。
5. 最後に厚みや形をチェックし、側面からはみ出た生地をカードで切り落とす。
6. フォークで空気穴を開け、オーブンで空焼きする。

焼成について

空焼き：170度12分

- ・ この生地はタルトストーンを入れなくても綺麗に焼きあがります。
- ・ クッキングシートを使用する場合は念のため、タルトストーンを使用してください。
- ・ タルトストーンが無い場合は、小豆で代用できます。

かぼちゃのフィリング

(直径約 6cmタルトレット・6個分)



このタルトの中身を作ります！

材料

- ・かぼちゃ：種を除いた状態で150g
- ・きび砂糖：20g
- ・全卵：30g
- ・シナモン：小さじ1/4程度（お好みで良い）
- ・コーンスターチ：小さじ1
- ・牛乳：10g
- ・ラム酒：小さじ1～（お好みで良い）

【補足説明】

コーンスターチが無い場合は
薄力粉で代用できますが、少し固くなります

道具

- ・ボウル
- ・ゴムベラ
- ・ハンドミキサー（もしくはホイッパー）
- ・小さじ

作り方

1. かぼちゃを濡らしたキッチンペーパーで包み、さらにラップで包み、レンジで加熱する。

加熱時間は、500wで2分前後

水分が多い場合や、かぼちゃがまだ硬い場合は30秒程度足しながら様子を見る。

※加熱後は大変熱くなっています。軍手をするなど、くれぐれも取り出し時に火傷の無いようにご注意ください！

2. 粗熱が取れたら皮を取り除き、100g軽量してボウルに入れる。
3. かぼちゃにきび砂糖を加えて、ゴムベラで押しつぶすようにして混ぜ合わせる。
4. 卵を加えて、ハンドミキサー（手動でも可）でしっかり混ぜ合わせる。
※泡だてるのではなく、すり混ぜるイメージで
5. シナモン・コーンスターチを加えて更に混ぜ、最後に牛乳とラム酒（お好みで）を加えて完成。
6. 軍手をはめて、空焼きしたタルトのタルトリングを外す。
7. 粗熱が取れたら、作成したフィリングを絞り入れる。
※絞り袋で入れるとやりやすいが、スプーンで入れることもできる。
8. 余熱したオーブンで更に焼成する。



焼成について

170度：15～20分

- ・ 表面にうっすら焼き色が付く程度です。オーブンによって異なるので、焼き具合を見ながら調整してください。

かぼちゃクリーム

(直径約 6cmタルトレット・6個分)

このクリームを作ります！



材料

- ・かぼちゃ：種を除いた状態で150g
- ・きび砂糖：10g
- ・塩：少々
- ・無塩バター：10g
- ・生クリーム：20g
- ・ラム酒：小さじ1/2～

道具

- ・ボウル
 - ・ゴムベラ
 - ・ハンドミキサー
 - ・小さじ
 - ・絞り袋
 - ・口金
- ※花口金の6切・口径約5mmのものを使用。

作り方

1. かぼちゃを濡らしたキッチンペーパーで包み、さらにラップで包み、レンジで加熱する。

加熱時間は、500wで2分前後。
水分が多い場合や、かたい場合は30秒程度足しながら様子を見る。

※加熱後は大変熱くなっています。軍手をするなど、くれぐれも取り出し時に火傷の無いようにご注意ください！

2. 粗熱が取れたら皮を取り除いて100g計量し、バターと砂糖、塩と一緒にボウルに入れる。
3. かぼちゃの余熱でバターを溶かし、よく混ぜ合わせる。
4. 口金が目詰まりしないようにザルで裏ごしする。
5. 生クリームとラム酒（お好みで）を加え、ハンドミキサーでなめらかになるまで混ぜる。
※かたさがある場合は生クリームを小さじ1ずつ足して、絞れるかたさに調整する。
6. 口金を入れた絞り袋に入れて、セットしておく。**このクリームは冷やすとかたくなるので、デコレーションする前に冷やさないように注意してください。**

かぼちゃの甘煮

(直径約 6cmタルトレット・6個分)

ここがかぼちゃの甘煮です！



材料

- ・かぼちゃ：100g
(正味ではなく、種を除いて、皮つきの状態)
- ・きび砂糖：30g
- ・水：10g
- ・ラム酒：大さじ1 (入れなくてもOK)
- ・シナモン：少々 (入れなくてもOK)
- ・無塩バター：5g

※ラム酒とシナモンは風味付けのために加えます。入れなくても失敗しませんが、食べたときの印象が変わります。

道具

- ・耐熱ボウル
- ・大さじ
- ・ラップ
- ・ザル
- ・キッチンペーパー

作り方

1. かぼちゃの皮を除き、5mm程度の角切りにする。
2. 耐熱容器に入れて、きび砂糖と水を入れて、ふんわりとラップする。

加熱時間は**500wで30秒**。

3. 一度レンジから取り出し全体を混ぜ合わせる。
※やけど注意！！！！
4. 更に500wで1分加熱。
竹串がすっと通る柔らかさになって入ればOK！

まだかたい場合はプラス30秒で様子を見てください。

5. 加熱したかぼちゃに、バターと、お好みでラム酒とシナモンを加える。
かぼちゃを崩さないように全体を優しく混ぜ合わせ、そのまま冷ます。
6. 完全に冷めたら、ザルで水分を切ってペーパータオルの上に乗せておく。これで完成！

デコレーションの流れ

(直径約 6cmタルトレット・6個分)

材料

- ・かぼちゃタルトレット (土台) 6個
※生地にフィリングを入れて、焼き上げた状態を用意してください。
- ・かぼちゃクリーム
- ・かぼちゃの甘煮
- ・ピスタチオやかぼちゃの種 (あれば)

作り方

1. タルトレットの中心にかぼちゃクリームを薄く絞る。※タルトの周りを少し空けておきましょう！
2. 続いて、タルトの端から2周、クリームを絞る

※タルトの縁ギリギリに絞るのではなく、少しタルト生地が見えるくらいの位置に1周目。2周目は、最初に中央に絞ったクリームの上に絞り、少し高さが出るようにします。
3. 中央にかぼちゃの甘煮を飾りつけて完成！！

