

栗と菜の花(10人分)

シュクレの金型は、長さ10cm×幅5cm×高さ2cmを使用しています。

材料	作り方
Aシュクレ(タルト生地) 薄力粉 250g バター 125g 砂糖 100g 卵 1個	バターを泡立て器で軟らかくなるまで練り、砂糖を加えてすり混ぜる。 しっかり混ぜたら、卵を加えてよく混ぜる。 ふるった薄力粉を入れ、粉が見えなくなるまで混ぜる。混ぜたらラップなどに包み冷蔵庫でねかせる。 <p style="text-align: right;">pint 1</p>
Bダイヤモンド 無塩バター 80g 粉糖 80g 卵 80g アーモンドプードル 80g	無塩バターを泡立て器で軟らかくなるまで練り、粉糖を加えてすり混ぜる。 しっかり混ぜたら卵を加え混ぜ、アーモンドプードルを加えて混ぜる。
Cカスタードクリーム 卵黄 2個 砂糖 50g 薄力粉 13g コーンスターチ 13g 牛乳 250g バニラビーンズ 1/4	卵黄に砂糖を加えて白くなるまで混ぜる。 薄力粉とコーンスターチを一緒にふるったものを混ぜる。 に牛乳にバニラビーンズを入れて沸騰直前まで温めたものを混ぜながら加える。これを鍋に漉して、炊く。
D栗のクリーム 栗(中身) 250g 三温糖 100g カスタードクリーム 200g	栗を蒸す。蒸した栗を割り、中身をスプーンなどでくり抜き、裏ごし器で裏ごしする。それに三温糖を加えて混ぜる。 そこに炊きたてのCのカスタードクリームを加えてしっかり均等になるまで混ぜる。
仕上げ 渋皮栗 5個 ドライいちじく 適量 いよかんのピール 適量 シュガーペースト 適量 ナパージュヌートル 適量 ホワイトチョコレート 適量	Aを厚さ2mmぐらいまでのばしてピケで穴を空け型に敷く。 <p style="text-align: right;">Pint 2</p> Bを一度薄くしき、そこに5mm程に切ったドライいちじくと、いよかんのピールを敷き詰め、Bを型の8分目ぐらいまでしぼる。 <p style="text-align: right;">Pint3</p> 180 に温めたオーブンで30分程焼く。 焼きあがったら型から外し、Dをしぼる。半分にカッ

	<p>トした渋皮栗をかざり、それにナパージュヌートルを塗る。</p> <p>シュガーペーストで作った花とホワイトチョコレートで作った飾りを飾る。</p>
Point	<ol style="list-style-type: none"> 1. シュクレは 1 日くらいねかせたほうが作業しやすいでしょう。 2. シュクレ(タルト)の焼き上がりをきれいな形にする為には、生地を型に敷いたあと、不要な部分をハサミ等を使って切りおとすとよいでしょう。 3. ドライいちじくと、いよかんピールを端から端までしっかり敷きましょう。

応募していただいた本人のレシピに基づき、レシピの公開をしております。