

## 中山栗と唐川ビワ茶のムースタルト(6人分)

タルト台は、直径7cmの金型を使用しています。

材料	作り方
<b>A 栗ペースト</b> 中山渋皮栗甘露煮 300 g シロップ少々	<b>A 栗ペーストを作る。</b> 渋皮栗甘露煮とシロップをミキサーでペースト状にして、裏ごしする。
<b>B 栗クリーム</b> 栗ペースト 150 g ( A ) ラム酒 1 c c マスカルポーネ 100 g	<b>B 栗クリームを作る。</b> Bの材料を混ぜ合わせて、小さな型に入れて冷凍する。
<b>C タルト生地 ( 直径 7 cm )</b> バター 120 g グラニュー糖 50 g 塩 2 つまみ 薄力粉 200 g 卵 50 g 唐川ビワ茶 3 g	<b>C タルト生地を作る。</b> バターとグラニュー糖と塩を白くまるまで混ぜる。 卵を少しずつ加え混ぜる。 ビワ茶を刻み、加え、練り込む。 振るった薄力粉を混ぜ、ひとかたまりにし冷蔵庫で、1日休める。
<b>D ビワ茶カスター</b> 唐川ビワ茶 3 g 牛乳 250 g グラニュー糖 75 g 薄力粉 25 g 卵黄 3 個分	<b>D ビワ茶カスターを作る。</b> ビワ茶と牛乳を弱火で 10 分温める。 卵黄とグラニュー糖を混ぜ振るった薄力粉も加え混ぜる。 に を少しずつ加える、混ぜ合わせる。 を鍋に戻しトロリとするまで混ぜながら炊き冷蔵庫で冷ます。
<b>E 栗ムース</b> 栗ペースト 120 g ( A ) グラニュー糖 20 g 牛乳 180cc ゼラチン 5 g お湯 30cc 生クリーム 200 g グラニュー糖 10 g バニラビーンズ 1 本	<b>E 栗ムースを作る。</b> ゼラチンにお湯を入れて 30 分ふやかす。 牛乳・グラニュー糖 20 g、バニラビーンズを鍋に入れ沸かす。 に を加え溶かしてから、( A ) の栗ペーストへ混ぜながら加える。 生クリームにグラニュー糖 10 g を加え、ホイップする。 に を加えて混ぜる。 をドーム型に少し流し込み、冷凍した ( B ) の栗クリームを中心に置いて、 をまた流し込む。 を冷蔵庫で一晩固める。

<p><b>F クレームダイヤモンド</b>          アーモンドプードル 60 g          バター 60 g          グラニュー糖 160 g          卵 60 g</p>	<p><b>F クレームダイヤモンドを作り、タルトを焼く。</b>          冷凍庫で1日休めた( C )のタルト生地を薄く延ばしタルト型に敷き、重りを乗せて 180 のオーブンで 15 分焼く。          常温に戻したバター、アーモンドプードル、グラニュー糖、卵を混ぜる。          の重りを取り除いて、 を絞りさらに 10 分焼く。</p>
<p><b>G 飾り</b>          ミルクチョコ 50 g          栗甘露煮 3 個          生クリーム 100cc</p>	<p><b>G 飾りを作る。</b>          チョコを溶かしグラシン又はクッキングペーパーの上で、形をつくり冷蔵庫で固める。          渋皮栗は半分に切る。          生クリームをホイップする。</p> <p><b>仕上げる</b>          タルトが冷めたのを確認してから、びわ茶カスターを絞り、栗ムースを乗せる。          ホイップした生クリームを絞り、栗を乗せ、チョコを飾る。</p> <div data-bbox="699 1064 1173 1467" data-label="Image"> </div>

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。