

《道具の準備》

- 直径15cmタルト型 フードプロセッサー・ハンドブレンダー 鍋（湯せん用）
- 中ボウル・手付きボウル（直径15cmほど） 手鍋（直径10～12cmほど）
- 耐熱ボウル小（電子レンジにかける） ハンドミキサー 刷毛 ゴムベラ 粉ふるい
- バーナー ゼスターグレーター カード 温度計（芯温計） タルトストーン（重石）
- オープンペーパー フォーク（タルト型の場合） 絞り袋と好みの口金 スプーン
- めん棒 OPPシート ラップ

《ご自身で準備いただく材料》

オンラインのため、生ものはご準備ください。

卵3個

《代用について》

- ・トレハロース → グラニュー糖
 - ・ホワイトチョコレート → 省いてよい
- ※代用は本来の仕上がりと変わりますので奨励しませんが、状況に応じて判断ください。

《オンラインレッスンを受講される方へ準備のご案内》

すだちクリーム、イタリアンメレンゲの実習をします。

タルトの空焼きまで済ませておいてください。完成後、質疑応答、理論レッスンをします。

- ・パート・シュクレを作り、直径15cmタルト型に入れて空焼きする。
（敷き込み作業の動画を撮影して送信下されると、レッスン中にアドバイスできます。）
- ・すだち果汁を絞って種をこして、90g、20gを計量する。
- ・バターは室温に戻す。
- ・イタリアンメレンゲ用に直径10cmほどの手付き鍋を用意する。
直径の大きな鍋では作れないためご注意ください。
鍋・芯温計が用意できないときはスイスメレンゲの製法で実習します。
- ・タルトが急冷できるよう冷凍庫スペースを空けておく。（冷蔵庫だと2時間かかる）
- ・バーナーがあればご準備ください。
- ・使用する道具類、材料をテーブルに出しておく。

※実習での予期しないハプニングに備えて予備の材料を用意いただくと対応できます。



きゅんと酸っぱいすだちのタルト

フランス伝統菓子「タルトシトロン」を徳島特産すだちでアレンジしました。すだちのシャープな酸味とイタリアンメレンゲの甘さ、タルトの香ばしさで、メリハリのある味わいに仕上げます。

材料

タルト型 5号サイズ (直径15cm) 1台分

【パート・シュクレ】

薄力粉	65g
粉砂糖	25g
アーモンドパウダー	8g
自然塩	0.2g
バター (無塩)	35g
全卵	10g

【すだちクリーム】

全卵	2個
グラニュー糖	130g
すだち果汁	90g
バター (無塩)	120g

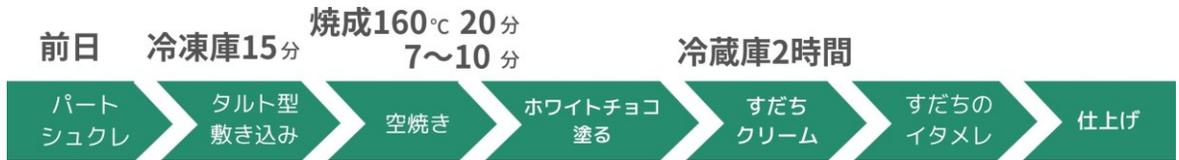
【すだちのイタリアンメレンゲ】

すだち果汁	20g
水	10g
トレハロース	35g
グラニュー糖 A	50g
卵白	50g
グラニュー糖 B	15g

ホワイトチョコレート	20g
(コーティング用)	
すだち (飾り用)	適量



工程



作り方

《パート・シュクレ》

下準備

- ・全卵はよく溶きほぐし、バターは1cm角にカットする。
- ・材料はバットなどに並べて冷蔵庫で冷やしておく。
- ・タルト型に室温に戻したバター（分量外）を塗り、冷蔵庫で冷やす。
- ・タルトストーンの数き紙を作る。
- ・オーブンは入れる15分前にスイッチを入れて160℃に予熱する。

フードプロセッサーでつくる場合

フードプロセッサーに、薄力粉、粉砂糖、アーモンドパウダー、自然塩を入れて攪拌する。

バターを加えて粉チーズ状になるまで混ぜ。全卵を加えて混ぜる。ころっとまとまりかけたらストップする。

ボロボロとした状態でボウルに出す。（なめらかなるまで攪拌したら混ぜ過ぎです。）

手の付け根でこすりつけるように向こう側へ押してなめらかな生地にし（フラゼと呼ぶ）練らないようひとまとめにする。

丸く、薄くのばしてラップで包み、袋に入れる。冷蔵庫でひと晩休ませて使用する。（最低でも30分以上は休ませる。）

手作業でつくる場合

バター（室温に戻す）を入れたボウルに、粉砂糖、塩を加えてヘラですり混ぜる。

全卵（室温）を3回に分けて加え、そのつどよく混ぜる。

アーモンドパウダーを入れて（粉ふるいでふるう）混ぜ、薄力粉も同様に加えて切るように混ぜる。

練らないようにひとまとめにする。同様に冷蔵庫で休ませる。

タルト型に敷き込む

タルト型にバター（分量外）を薄くぬって冷やしておく。（油が馴染んでない型はくっつくことがあるため。）

①固くなった生地を小さく割って重ね、全体重をのせるように手で加圧する。冷たい状態で均一なかたさにする。

直径10cmほどのキレイな円に整えて、OPPシートではさみ、めん棒で3mm厚さにのばす。

タルト型に敷き込む。（敷き込み方は動画を参照）冷蔵庫でカチカチになるまで（15分以上）冷やしかためる。

②敷き紙を敷いてタルトストーンをのせる。160℃に天板ごとに入れて予熱したオーブンに、

タルト型を置いて15~20分焼く。フチの色づきを見て温度・時間は調整します。

タルトストーンと敷き紙を取り除き、さらに7~10分焼く。底の焼き色をみて時間は調整ください。

焼けたら型から取り出す。焼きたては割れやすいので、型に入れたまま少し置いてから取り出すとよい。

③ホワイトチョコレートを電子レンジなどで溶かしタルトケースの内側に刷毛で塗る。（湿気止め）

小さいサイズでタルトを作る場合

タルトレット型や、シルフォームでミニタルトもできる。

シルフォームはコツをつかむまで練習が必要ですが、タルトストーン不要で作れる。

参考：シルフォームの使い方

生地は3mm厚さにのばし、直径8cm（7.5～8cmならOK）の菊型で抜いて冷凍庫でカチカチに固める。

裏返したシルフォームの中央にのせる。中心が少しでもズレていたら高さが変わるので真ん中に置くのがコツ。

中心においても多少は歪みます。気になる場合はタルトレット型を使用ください。

何度か焼くとコツがつかめます。160℃で16～18分ほど焼成する。6cmのタルトレットが8個できる。

焼けたら粗熱がとれるまで冷ます。シルフォームから丁寧にはがす。

《すだちクリーム》

下準備

- ・バターは室温に戻す。
- ・すだち果汁を絞りこし器で種などを取り除いて計量する。
- ・ハンドブレンダー

①手付きボウルに（又は手付きの小鍋）全卵、グラニュー糖を入れて混ぜ、すだち果汁を入れて混ぜる。

沸騰直前の湯せんにあてて、とろみがつくまで混ぜながら火を入れる。

（※ハンドブレンダーが無い場合は、ここでバターを加えて余熱で溶かす。）

②氷水に当てて35℃程度までさます。筒状の容器に移してバターを加える。ハンドブレンダーで攪拌する。

③タルトケースに流し入れて、冷蔵庫で2時間ほど冷やし固める。

※急ぐときは冷凍庫で表面に触れてもつかない程度に固めると、イタリアンメレンゲをすぐ絞れる。

※卵2個に合わせた分量のため少し余ります。クッキーなどにつけてお召し上がりください。

《すだちのイタリアンメレンゲ》

冷たいお菓子づくりには欠かせないメレンゲです。しっかりした固さがあり、気泡が安定しているので

冷菓・バタークリーム・デコレーションなど幅広く使います。

ハードルが高いと感じるときはスイスメレンゲの製法に変えて作ります。

①手付き鍋（直径10cmほど）に、水、すだち果汁、トレハロース、グラニュー糖Aを入れる。

沸いてきたら温度計（芯温計）ではかりながら118℃に加熱する。

※温度計がない場合はシロップにとろみが軽くなったら加える。

②④が110℃になったのを目安に、卵白を泡立て始める。

ボウルに卵白を入れてハンドミキサーで泡立てる。カサが増えてきたらグラニュー糖Bを入れて泡立てる。

※シロップの温度上昇とタイミングが合うよう、ハンドミキサーの速度を調整ください。

③シロップが118℃になれば、ボウルの縁から流し入れながら攪拌する。

加えているときは中速。加えたら高速に。なめらかになれば中速に落とす。

体温くらいになるまで泡立て続ける。

スイスメレンゲに変える

イタリアンメレンゲに比べて、ツヤがあり粘りが強く少しかためになります。簡単で失敗なく作れます。

すだちのスイスメレンゲ

卵白…50g

グラニュー糖…50g

すだち果汁…1個分

ステンレス製ボウルに卵白を入れてほぐし、グラニュー糖を加えて混ぜる。

フライパンなどに70℃の湯せんを沸かす。湯せんにかけて泡立て器で混ぜながら50℃を目安に加熱する。

湯せんから外して、ハンドミキサー高速で冷めるまで泡立てる。（目安5分）最後にすだち果汁を加えて混ぜる。

※スイスメレンゲの砂糖量は卵白の1～1.5倍で調整します。

焼きメレンゲはできません

トレハ入りのイタリアンメレンゲは、「焼きメレンゲ」には適しません。余っても焼かないで下さい。

トレハ+グラニュー糖のメレンゲは、トレハ80～90%もしくは、10%と極端に偏るレシピにしないと作れません。

さらに、80℃以上で焼成するとドロドロに「あめ化」し、固まらない＝「結晶化しない」特性があります。

《仕上げる》

①好みの口金を付けた絞り袋に、すだちのイタリアンメレンゲを1/3ほど入れる。

タルトのフチに1周絞る。残りのメレンゲは中央にこんもりのせる。

スプーンを使ってペタペタと押しながら表情をつける。

②バーナーで焼き色を付ける。

※バーナーが無い場合は省くことも可能。又は220℃に予熱したオーブンに1～2分入れて焼き目を付けてもよい。

③スダチのスライスを飾り、すだちの皮をゼスターグレーター削ってかける。

Point

・パート・シュクレ成功の3ポイント

「練らない」「休ませる」「冷たい状態をキープ」

・すだち果汁を絞るとき、皮から飛び散る苦みが入ると雑味になります。

なるべく入らないように絞るとクリアな味わいになります。

・イタリアンメレンゲは、トレハロースを加えると甘さ控えめで、

コシと張りのあるメレンゲができます。

・タルト生地、敷き込み、空焼き、イタリアンメレンゲをマスターします。

保存

冷蔵保存で2日

食べごろは当日。タルト生地のサクツとした食感が楽しめる。

参考

徳島特産素材

すだち

徳島県や主に四国作られている柑橘で、独特の爽やかな香りと酸味があります。

9月に収穫される露地ものが最も香りのよいと言われます。

青いすだちの皮には苦みがあります。そのまま絞ると苦みが果汁に出るため、皮をむいて絞ると防げます。市販品のすだち果汁は、収穫後、しばらくおいて黄色になり、皮の苦みが抜けたタイミングで絞られています。

新鮮な青いすだちならではの、フレッシュな香りをお楽しみください。

クエン酸やビタミンCなどの栄養素もたっぷりです。

徳島では樹上で熟させたすだちは、まろやかな酸味で、知る人ぞ知る味わいとして重宝されます。

保存方法

すだちは常温で放置すると、黄色に変わって香りが飛び、酸味が少なくなっていくます。ポリエチレンの袋に小分けにして、冷蔵庫の野菜室で保存します。

すだちは1個が傷むとその周りも劣化するため、小分けにした方がリスクを防げます。1週間程度で使いきることをおすすめします。

長期保存したいときは、丸ごと冷凍用袋に入れて、1ヶ月ほど保存できます。

材料・道具ブランド／購入先

トレハロース／製菓材料店・大手スーパー

(株)林原(2024年4月から Nagase Viita ナガセヴィータに社名変更)の商品です。分包している販売者の会社名になっていることがありますが、製造は林原です。

シルフォーム／cotta

https://www.cotta.jp/products/detail.php?product_id=087382

抜き型 ナイロンダブルパテ抜セット 7pcs /cotta

https://www.cotta.jp/products/detail.php?product_id=085420