

～ハロウィンパンプキンタルト～



<使用食材>

<Let's Cooking>

「チョコパートシュクレ」

5寸4台分 (1台120g)

無塩バター	・・・120
グラニュー糖	・・・80
全卵	・・・1個
薄力粉	・・・150
強力粉	・・・50
ココア	・・・25

「かぼちゃプリン生地」

5寸2台分

かぼちゃピューレ	・・・200
牛乳	・・・80
生クリーム40%	・・・200
卵黄	・・・40

「バター生クリーム」

5寸2台分

生クリーム40%	・・・100
無塩バター	・・・20

「かぼちゃクリーム」

5寸2台分

かぼちゃピューレ	・・・170
グラニュー糖	・・・30
生クリーム40%	・・・60
無塩バター	・・・10
シナモンパウダー	・・・1
ラム酒	・・・5

- ① ボウルにポマード状にしたバターを入れ、グラニュー糖と合わせ、ホイップで混ぜる
 - ② ①に卵を2回にわけて合わせる
 - ③ ②にふるった薄力粉、強力粉、ココアをカードを使って切るように合わせる
 - ④ ③を冷蔵庫で休ませる
 - ⑤ 生地を5寸のタルト型にのせ、180℃、タルトストーンをつけ15分、タルトストーンを外して5分、ドレして5分焼きあがり
-
- ① 鍋にかぼちゃ、牛乳、生クリームを合わせ、火を入れて沸かす
 - ② ①をボウルに入れた卵黄と合わせ、シノワでこす
 - ③ ②を空焼きしたタルト生地に、プリン生地を流し180℃、18分オーブンで焼く
-
- ① 無塩バターを溶かす
 - ② 生クリームを8分立てにして①と合わせる
-
- ① 鍋にかぼちゃピューレ、グラニュー糖を入れ混ぜ、火を入れていく
 - ② ①に生クリーム、バターの順番に入れ、水分をとばしシナモン、ラム酒を入れ氷水で冷やし休ませる
 - ③ モンブランの口金としぼり袋を用意して、タルト生地にしぼりデコレーションする

～ハロウィンパンプキンタルト～



<完成写真>

