

タルトフラン



材料

牛乳	200g	デコレーション（お好みで）
生クリーム	100g	生クリーム※1
全卵	1個	アプリコット（缶）
卵黄	2個	フランボワーズ（生）
グラニュー糖	60g	ブルーベリー（生）
薄力粉	35g	ミント（生）
バター	30g	ナパージュ
アプリコット缶	7粒	
冷凍パイシート（18cm×18cm）	1枚	

※ ティファールインジニオ・ネオIHルージュ・アンリミテッド フライパン22cmを使用
※1 生クリームに対して7%のグラニュー糖、あればバニラビーンズを入れてホイップ

作り方

- 1 パイシートをフライパンのサイズに伸ばし、ひっくり返したフライパンをのせ、フライパンのフチに沿ってパイをナイフで丸くカットする。
- 2 フライパンに 1 でカットしたパイシートを敷き、フォークで数か所穴をあける。冷蔵庫で少し休ませる
- 3 冷蔵庫から取り出したフライパンにクッキングペーパーを敷きタルトストーンを乗せ（小豆や大豆で代用可）、グリル（オーブン）メニュー【180】℃で10分、ストーンを外しさらに15分焼く。
- 4 別の鍋に牛乳、生クリームを入れ、加熱メニュー【火力4】で沸騰直前まで温める。
- 5 ボウルに全卵、卵黄、グラニュー糖を入れ、泡立て器ですり混ぜる。そこにふるった薄力粉を加え、さらに混ぜ合わせる。
- 6 5 に 4 を少しずつ加え、ダマにならないように混ぜる。
- 7 6 をさるでこしながら 4 の鍋に戻し、ダマにならないよう混ぜながら加熱メニュー【火力3】で加熱していく。カスタードのような粘度がついたらバターを加え溶かす。それを 3 のパイの上に流し、アプリコットを並べる。
- 8 グリル皿にアルミホイルを敷き、7 を乗せグリル（オーブン）メニュー【180】℃で20分焼く。

