

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 をざるでこしながら 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け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。

