

電子レンジと炊飯器で「タルトタタン！」

フランス伝統菓子の本格的な美味しさを時短で作れます！



◎材料 (炊飯器5号炊きの場合)

- りんご(小).....5個(約1100g)
(生で食べて物々しく美味しく鮮度のよいものであれば品種は紅玉でなくてもOKです)
- グラニュー糖.....94g(皮と芯を取り除いたりんごの重量の10%)
- ホットケーキミックス粉...200g
- 有塩バター.....150g(使う直前まで冷蔵庫で冷やしておきます)
- レモン汁.....大さじ3
- 白砂糖.....大さじ3
- 水.....大さじ1と1/2
- 生クリーム.....200cc
- ヨーグルト.....大さじ3

新物のりんごが出回る時期がやってきました!!!新鮮なりんごを使ってフランス伝統菓子の「タルトタタン」をつくりませんか?

まさに、りんご菓子の最高峰とも言えるあの「タルトタタン」。ほろ苦いカラメル、りんごの甘酸っぱさ、サクサクのタルト。

「タルトタタン」を手作りするとなるとりんごを煮るだけでも1時間以上もつきっきりで大変な重労働!そこで、もろおか青果の出番です。

極力電子レンジと炊飯器にお任せし作業効率を重視しつつも本格的な味わいのレシピをご紹介します!!!

秋の夜長に、じっくりと美味しい高貴なお菓子を手作りして、これから旬の味覚を存分に愉しみませんか?

◎作り方 (調理時間 約60分/通常の半分以下です!)

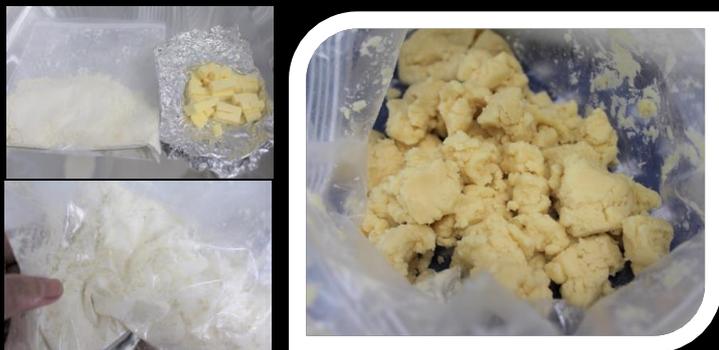
- ① りんごを水洗いしてキッチンペーパーなどで水分をふきとり、6等分のくし形に切って、皮をむき、種の部分を取り除きます。できるだけ同じ大きさに均等にするのがポイントです。皮と種の部分は後で使うので別に取っておきましょう。



- ② カットしたりんごの重さを計って耐熱ボウルに入れ、重さの1割のグラニュー糖を加え軽くまぜます。ラップをして500Wの電子レンジで20分加熱。ここでりんごをしっかりと柔らかくしておくのがポイントです。



- ③ りんごを加熱している間にタルト生地を作りましょう。冷蔵庫からバターを取り出し、1センチ角に切ります。ビニール袋にホットケーキミックス粉と半量の角切りバターをいれて袋の上から揉みます。ポロポロになったらこね上がりです。



- ④ テフロン加工のフライパンに③の生地を押し付けて薄くのばし、弱めの中火にかけて、そっと見守ってください。油分が溶けて香りが立ってきたら、木べらで粉々に崩します。焼き色がついたら火を止め、残りのバターを加えて余熱で溶かしく混ぜます。この段階ではドロドロで大丈夫◎タルト生地の完成です。



- ⑤ 電子レンジから加熱したボウルを取り出し、柔らかくなったりんごをシロップをきりながら別のお皿に取り出します。ボウルの底に残ったりんごのシロップに、先ほど別にとっておいた皮と種の部分、レモン汁を加えて電子レンジで4分加熱。皮と種は取り出して捨ててください。赤く色づいた甘酸っぱい香りのりんごペクチンエキスができました!



このエキス、とっても美味しいんですよ!

- ⑥ 小鍋に白砂糖大さじ3と水大さじ1と1/2を入れ強火にかけます。プクプク煮立って焦げ茶色になったらカラメルの出来上がりです。炊飯器の内釜の底全体に素早くカラメルを流し入れます。※カラメルはすぐに固まりますのでココは急いで作業してください。



⑦ ⑥に③のりんごのフィリングを崩さないように隙間なく敷き詰めます。外側から一周して最後に真ん中にギュッと押し込むようにします。



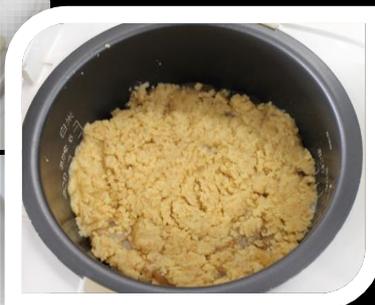
⑧ ⑦に⑥のエキスを全体にまんべんなく垂らし入れ、炊飯器の通常モードで炊いてください。



⑨ 炊いている間にサワークリームをつくります！
生クリーム200ccに大きじ3のヨーグルトを加えて混ぜ、ほこりが入らないようにキッチンペーパーなどを被せ、好みの硬さになるまで常温で半日から1日発酵させます。
好みの硬さになったら冷蔵庫へ入れてください。



⑩ 炊きあがったらその上にタルト生地をのせて平らにならします。りんごが潰れない程度に上から優しく押さえる感じです。粗熱がとれたら内釜に入れたまま冷蔵庫で一晩冷やします。



⑪ 時間が経ったら、お釜の周りを爪楊枝など先の細いものでグルッと一周させ内釜から外しやすくし、内釜と同じくらいのお皿を被せて押さえながらひっくり返し、ゆっくりと取り出します。



⑫ お釜に逆さまに入っていたところからは想像できない急展開が!!! タルトタンのできあがりです。りんごがカラメル色に染まりツヤツヤの仕上がりですね。



⑬ お好みの大きさに切り分け、サワークリームを添えて。



ほろ苦いカラメル、りんごの甘酸っぱさ、サクサクのタルトで至福のひとときをお過ごしください。

タルトタンは、19世紀後半のフランスで生まれたお菓子。
ホテルを営むタン姉妹がりんごのタルトを作る際に、りんごとバター砂糖だけでタルト生地を忘れて焼いてしまったことが誕生のきっかけだそうです。
うっかりミスが功を奏した微笑ましいエピソードから新しい歴史が生み出されたのです。

このレシピはWebで詳しくご案内しています。

師岡青果 タルトタン 検索

なにかご不明の際は青果部の店舗スタッフまでお尋ねください。

青果のご用命は師岡青果の各店舗まで!

も	ろ	お	か	市	場
師	岡	青	果	ダイ	レックス
夜	須	店	筑	紫	野
高	木	瀬	店	那	珂
				川	日
				限	
				店	
				八	女
				店	