

菓子づくり 6 キャラメルバナナタルト

市販のタルトカップを使ったカスタードクリームキャラメルタルト。

<input type="checkbox"/> 市販のタルトカップ	6個
<input type="checkbox"/> バナナ	1本
<input type="checkbox"/> 卵黄	1個分
<input type="checkbox"/> グラニュー糖	30g + 20g
<input type="checkbox"/> 牛乳	100ml
<input type="checkbox"/> 生クリーム	15g
<input type="checkbox"/> バター	5g
<input type="checkbox"/> 薄力粉	10g
<input type="checkbox"/> バニラオイル	少量
<input type="checkbox"/> 粉糖	少量



【作り方】 6個分

1. まずはカスタードクリームづくりから。ボールに卵黄・グラニュー糖 30gを入れて白っぽくなるまでまぜる。
2. 1に薄力粉 10gを加え、さっと軽くまぜる(粘り気が出ないように)。
3. 小鍋に牛乳 100mlをふつふつするまで温め、2に少しずつ!注ぎ、クリーム状になるまで混ぜる。
4. 3を茶こしで漉しながら鍋に移し、中火にかけてゴムベラでダマができないように、ひたすら混ぜる。とろみが出てきたらスピードアップ!ふつふつと気泡が出たら注意!ツヤが出て、とろみがつく状態まで混ぜる。
5. あれば、ここでバニラオイルを数滴入れ、平らな容器に移して冷ます。
6. 次はキャラメルバナナづくり。バナナは5mm程度の厚さに輪切りし、フライパンにグラニュー糖 20gを広げて火にかける。
7. 6がキャラメル状になったら、フライパンをゆすって適度に焦がし、火を止める。
8. 7に生クリーム 15gを加え、木べらで万遍なくまぜる。
9. 7にバナナを入れて弱火にかけ、最後にバター5gを加える。
10. タルトカップに5のカスタードクリームを詰め、その上に9を並べて粉糖で飾ったら完成。

菓子づくり7 桃のフルーツタルト

<input type="checkbox"/> 市販のタルトカップ	6個
<input type="checkbox"/> 桃	1/2個
<input type="checkbox"/> 桃の缶詰(シロップも利用)	1缶
<input type="checkbox"/> ヨーグルト	100g
<input type="checkbox"/> 生クリーム	20g
<input type="checkbox"/> クリームチーズ	50g
<input type="checkbox"/> 砂糖	10g
<input type="checkbox"/> レモン汁	適量
<input type="checkbox"/> ラム酒 (あれば…)	少量



【作り方】 6個分

1. ペーパータオルを敷いた金ざるにヨーグルト 100g を入れ、冷蔵庫で一晩、水切りをする。
2. 1 をボールに移し、クリームチーズ 50g、生クリーム 20g、砂糖 10g を加え、さっくりと混ぜる。
3. 2 を冷蔵庫で冷やす。
4. 桃の缶詰よりシロップ 20cc 程度を鍋に移し、缶詰の桃を細かく刻んで火にかけて煮詰め、あればラム酒を数滴垂らし、冷やしておく (メランジュの代用)。
5. 種を除いた桃を薄く切り、レモン汁を掛ける。
6. タルトカップに冷やしておいた 3 を詰め、その上に桃を並べる。
7. 6 の上から、4 でつくったメランジュを刷毛で塗ってツヤを出し、庭で育ったミントの葉を飾って完成。

菓子づくり 8

1分でできるドライフルーツのタルト

- 市販のタルトカップ 6個
- マシュマロ 6個
- ドライフルーツ 20g

【作り方】 6個分

1. ドライフルーツを5mm角の大きさに切る。
2. マシュマロを料理用はさみで2つに切り、タルトカップの中に入れる。
3. 500Wに設定した電子レンジで50秒を目安に、溶けるのを確認しながら温める。
4. 溶けたマシュマロの上に、1のドライフルーツを散らしたら、完成。

