

2021年12月1日

校長 石飛 一吉

リンゴの薄焼きタルト

リンゴとシナモンの相性抜群。今回も仕込み10分で、後は30分焼くだけで誰にでも簡単にできるリンゴタルト。温かい内にどうぞ！冷めたら、オーブントースターなどで軽く焼いていただきます。リンゴは種類と大きさによって、使う量を調整してください。You Tube で見たオテル・ドゥ・ミクニの三國シェフの動画(タルトフィンヌポム)を参考に作りやすいようにアレンジしてみました。

【材料】

パイシート 1枚分

- | | |
|-----------------------------------------------|---------|
| <input type="checkbox"/> リンゴ(紅玉) | 2個 |
| <input type="checkbox"/> 冷凍パイシート(市販) | 1枚 |
| <input type="checkbox"/> 砂糖 | 20g+20g |
| <input type="checkbox"/> シナモンパウダー 適量(意外とたくさん) | |
| <input type="checkbox"/> バター | 30g |
| <input type="checkbox"/> アプリコットジャム(市販) | 40g |
| <input type="checkbox"/> 水 | 20cc |



【作り方】

0. オーブンを200℃で予熱しておく。
1. リンゴを2つに切り、芯のまわりをくりぬき、薄切りにする。
2. 市販のパイシート1枚を麺棒で少し大きく(面積1.3倍程度)なるように伸ばす。フォークを使ってパイシートに穴を開けておく(ピケする)。
3. 天板にパイシートの大きさより少し大きめに切ったクッキングシートに置き、パイの大きさに合わせ砂糖20gを均等にふっておく。その上に2でピケしたパイシートを置く。
4. パイシートの上に薄切りにした1のリンゴを少しずつずらして並べ、シナモンと砂糖を合わせて全体にふる。さらに1cm角のサイコロ状に切ったバターをリンゴの上に数cmおきに適当に並べる。
5. オーブンを200℃、30分にセットして焼く。途中、15分経過したら、一度取り出して天板の向きを逆にして、焼き具合が同じになるようにする。残り15分焼いたら、最後に仕上げに5分追加して焼く。
6. 焼いている間に、小鍋にアプリコットジャムと水を入れて溶かし、ひと煮立ちさせる。
7. 焼き上がったら5を取り出し、その上に6のアプリコットジャムを刷毛で薄く塗って(ナパージュ)完成！上にシナモンパウダーと砂糖を合わせたものをふって飾る。