

パッションフルーツの レアチーズタルト



作り方(1台分)

1. シュクレ140gを2mm厚に伸ばしφ16タルトリングにフォンサーージュし空焼きする。
2. 1にジェノワーズ5mmスライスを1枚置く。
3. 2にレアチーズを120g充填して冷やし固める。
4. 3にクレーム・ド・パシフロールを140g流し込む。
5. 4の半分に冷凍パッションフルーツシード(※)を5g置き、フルーツコンポート(パッション)を30g塗る。
6. 5をココナッツファイン(ロースト)20g、マカロン2個、フランボワーズ2個、ピスタチオアッシュ1gでデコレーションする。

※冷凍パッションフルーツシード：キャップフリュイ社

配合

① シュクレ

- ・無塩バター……………350g
- ・粉糖……………190g
- ・全卵……………100g
- ・薄力粉……………550g
- ・アーモンドプードル……………60g

1. 柔らかくしたバターと粉糖を合わせる。
2. 1に全卵を3回位に分けて混ぜる。
3. 2に篩った薄力粉とアーモンドプードルを混ぜる。
4. 3を冷蔵庫で冷やす。

② レアチーズ

- ・クリームチーズ……………296g
- ・白ワイン……………9g
- ・レモン果汁……………9g
- ・粉ゼラチン……………9g
- ・水……………45g
- ・全卵……………108g
- ・グラニュー糖……………115g
- ・生クリーム 47%……………386g

1. 全卵にグラニュー糖を混ぜて湯煎で82℃まで温める。
2. 1をミキサーで泡立ててポンプにする。
3. 粉ゼラチンを水でもどした物を湯煎で溶かす。
4. 2を3に少量混ぜ、2に戻し混ぜる。
5. 柔らかくしたクリームチーズに4を混ぜる。
6. 5に白ワインとレモン果汁を混ぜる。
7. 8分立てにした生クリームを6に混ぜる。

●クレーム・ド・パシフロール

PSMX

Kasei
カセイ

●フルーツコンポート(パッション)

PSCX

商品特徴

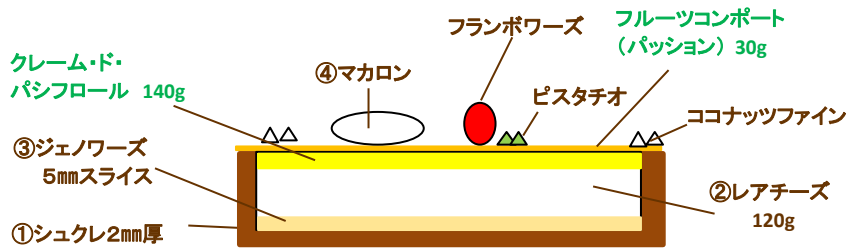
【クレーム・ド・パシフロール PSMX】

- ・酸味のある爽やかなフルーツにバターと卵を加え、深みのある味に仕上げました。
- ・タルトへの流しこみだけでなく、生菓子、焼き菓子のセンター材としても御使用頂けます。
- ・冷凍解凍後も艶を保ちます。



【フルーツコンポート パッションフルーツ PSCX】

- ・低糖度でフルーツ本来の味を活かし、ナチュラルに仕上げました。カップデザートへのトッピングに最適です。



③ ジェノワーズ

- ・全卵……………495g
- ・グラニュー糖……………300g
- ・水飴……………27g
- ・蜂蜜……………27g
- ・牛乳……………108g
- ・薄力粉……………330g
- ・無塩バター……………26g

1. 全卵、グラニュー糖、水飴、蜂蜜を40℃～42℃に温めてリボン状になるまでホイップする。
2. 1に篩った薄力粉を混ぜる。
3. 湯煎で溶かしたバターと牛乳を2に合わせる。
4. 170/140のオーブンで約23分焼成する。

④ ホワイト・マカロン

- ・卵白(1)……………55g
- ・アーモンドプードル……………150g
- ・粉糖……………150g
- ・卵白(2)……………55g
- ・乾燥卵白……………1g
- ・グラニュー糖……………150g
- ・水……………38g

1. 卵白(1)、アーモンドプードル、粉糖をペースト状にする。
2. 卵白(2)、乾燥卵白、グラニュー糖、水でイタリアンメレンゲを作る。
3. 1に2を混ぜる。
4. 3を絞り、表面を乾燥させる。
5. 150/150のオーブンで約14分焼成する。