～BB（ベベ）が愛したタルト・トロペジェンヌ～より

# タルト・トロペジェンヌ

レシピ監修・調理指導
エコール 辻 東京　橋本 素明 先生

ふわふわのブリオッシュに、クリームがたっぷり！！表面にワッフルシュガー（あられ糖）をほどこしたブリオッシュは、食感が絶妙。
クリームは見た目に反して、口当たり軽やか。太陽の下で頬張りたい気取らないスイーツです！

## 材料 ～ 直径18cm 2台分 ～

### ＜ブリオッシュ生地＞

| | | |
|---|---|---|
| 強力粉 | 250g | |
| グラニュー糖 | 45g | |
| 塩 | 5g | |
| 全卵 | 75g | Mサイズ1.5個分 |
| 卵黄 | 20g | Mサイズ1個分 |
| 生クリーム | 25g | |
| バター | 100g | |
| インスタントイースト | 4g | |
| 水 | 68g | |
| | | |
| 全卵 | 適量 | 塗り用 |
| ワッフルシュガー（あられ糖） | 適量 | |

### ＜シロップ＞

| | | |
|---|---|---|
| 水 | 20g | |
| グラニュー糖 | 10g | |

### ＜バタークリーム＞

| | | |
|---|---|---|
| （※メレンゲ用） | | |
| ※水 | 27g | |
| ※グラニュー糖① | 80g | |
| ※卵白 | 55g | Mサイズ約2個分 |
| ※グラニュー糖② | 9g | |
| バター | 115g | |

## <カスタードクリーム>

| | | |
|---|---|---|
| 牛乳 | 300g | |
| バニラのさや | 1/2本 | |
| 卵黄 | 80g | Mサイズ4個分 |
| グラニュー糖 | 72g | |
| 薄力粉 | 15g | |
| コーンスターチ | 15g | |
| ゼラチン | 2g | |

# 作り方

## Prepare 準備

■パン生地用のバターは指で押さえると、指が入る状態にしておく。
■クリーム用のバターはやわらかい状態（ポマード状）にしておく。
■ゼラチンを氷水につけ、もどしておく。
■オーブンを180℃に温めておく。

## ブリオッシュ生地を作る

### Step 1 ステップ1

ボウルに強力粉、砂糖、塩を加え、よく混ぜる。

### Step 2 ステップ2

水を人肌まで温め、インスタントイーストを加えて溶かす。

### Step 3 ステップ3

ステップ1にステップ2と全卵、卵黄、生クリームを加えよく混ぜる。
（粉っぽさがなくなるまでよく練る）

### Step 4 ステップ4

台に取り出し、こすりつけるようにこねる。
（台からはがれるようになるまで）

### Step 5 ステップ5

バターを加え、台にこすりつけるようにさらにこね、バターが全体に混ざれば完了。

## Step 6
ステップ6

ボウルに入れて25～30℃のところで発酵させる。
（15分発酵、ガス抜き、を4回繰り返したあと
30分発酵）

## Step 7
ステップ7

生地を2等分にして丸め、バットなどに入れて
ポリ袋で覆い、冷蔵庫に一晩入れる。

## Step 8
ステップ8

手で軽く潰し、麺棒で伸ばしながら
直径16～17cmの円形にする。

## Step 9
ステップ9

生地全体に空気穴を開け、うすく油脂をぬったプレート
にのせる。

## Step 10
ステップ10

ポリ袋で覆い、少し暖かいところ（30℃）で
60分発酵させる。

## Step 11
ステップ11

表面に卵を塗り、ワッフルシュガー（あられ糖）を全体
に振りかける。

## Step 12
ステップ12

180℃のオーブンで15～20分焼く。

## Step 13
ステップ13

常温で冷まし、下から1.5cmの高さで
半分にカットする。

## クリームを作る

### Step1 ステップ1

鍋に水、砂糖80gの順に加え、火にかける。
温度が115℃になるまで煮詰める。

### Step2 ステップ2

ほぐした卵白に砂糖9gを加え、
やや角が立つまで泡立てる。

### Step3 ステップ3

ステップ2にステップ1を混ぜながら加え、
角が立つまで泡立てる。
（メレンゲ完成）

### Step4 ステップ4

メレンゲの粗熱がとれれば、
やわらかいバターを加えよく混ぜる。
（バタークリーム完成）

### Step5 ステップ5

鍋に牛乳、バニラのさやを入れて温める。

### Step6 ステップ6

卵黄に砂糖を加えてよく泡立て、ふるった薄力粉、
コーンスターチを加え、軽く混ぜる。

### Step7 ステップ7

ステップ6にステップ5を加えよく混ぜ、
鍋にこしながら戻し、中火で全体が沸騰するまで
煮る。

Step8
ステップ8

沸騰したら火を止め、もどしたゼラチンを加えて
よく溶かす。ボウルに移し、氷水にあてて粗熱をとる。
（カスタードクリーム完成）

Step9
ステップ9

ステップ8のカスタードクリームにステップ4のバター
クリームを加え、よく混ぜる。

## シロップを作る

Step1
ステップ1

鍋に水、砂糖の順に加え火にかけ、沸騰直前まで温
め、砂糖を溶かす。
粗熱がとれるまで冷ます。

## 組み上げ

Step1
ステップ1

カットしたブリオッシュにシロップを塗る。

Step2
ステップ2

ブリオッシュの下側にクリームを絞り、
ドーム状になるように表面をならす。

Step3
ステップ3

上側のブリオッシュをのせて、冷蔵庫で冷やす。
クリームがかたまれば完成。

## 食べごろと保存方法

クリームが冷えてかたまれば食べごろです。
翌日まで冷蔵庫に入れておくと、ブリオッシュがパサパサになってくるので、
なるべくお早めにお召し上がりください。