タタン姉妹のタルトタタン

レシピ監修　エコール 辻 東京　百野 浩史先生

100 年前のフランスで、タタン姉妹の失敗から生まれたタルトタタン。
りんごの旨みが凝縮した絶品タルトです。
家庭で作りやすいように、鍋2つとオーブンを使った特製レシピをご紹介します。

材料 ～ 直径18cm　丸型　1台分 ～

＜タルト生地＞

薄力粉	100g	
バター	50g	食塩不使用
塩	ひとつまみ	
卵黄	20g	M 玉 1 個分
水	20ml	冷水
打ち粉	適量	強力粉

＜タルトタタンのりんご＞

りんご	10 個分 皮と芯を除いて約1800g	1 個 200g ～230g 位のもので、 果肉がしっかりして酸味の強いもの
砂糖	180g	グラニュー糖を使用 りんごの重さの 1 割
バター	60g	食塩不使用 砂糖の重さの 1/3

※りんごは今回は「つがる」を使用。「ふじ」や「紅玉」など季節によって使い分けて下さい。

作り方

Prepare 準備

■丸型の内側にオーブン用の紙を敷く。
■バターは 1cm 角程度のキューブ状に切り、冷蔵庫で冷やす。（タルト生地、タルトタタン両方とも）
■薄力粉はふるって冷蔵庫で冷やす。
■卵黄と水はあわせて冷蔵庫で冷やす。
■オーブンは 180℃に温めておく。

タルト生地を作る

Step 1 ステップ 1

フードプロセッサーの容器に準備した薄力粉、塩、バターを入れてバターが細かい粒状になるまで混ぜる。

Step 2 ステップ 2

ステップ 1 に卵黄と冷水を加えて、生地がまとまるまで混ぜ、ラップフィルムで包み、冷蔵庫で 1 時間休ませる。

Step 3 ステップ 3

休ませた生地を冷蔵庫から取り出し、打ち粉をしながら直径約 20cm、厚さ 3mm になるようにめん棒でのばし、冷蔵庫で最低 30 分冷やす。

タルトタタンを作る

Step 4 ステップ 4

りんごの皮をむき、4 等分してから芯を取り除く。

Step 5 ステップ 5

直径 20 ～24cm 程度の鍋を 2 つ用意し、砂糖を 90g ずつ、バターを 30g ずつ入れ、準備したりんごを鍋に隙間なく並べて入れ、10 ～15 分中火にかける。
※焦げそうであれば少量の水をたす。

Step 6 ステップ 6

鍋底が薄いキャラメル色になればりんごの向きを入れかえ、さらに弱火で 15 分程度煮込む。
※焦げそうであれば少量の水をたし、さらに 2 ～3 回りんごの向きを変えながら煮崩れないように煮込む。

Step 7
ステップ 7

りんご全体が柔らかくなり、表面が薄いキャラメル色になれば用意した丸型に全てのりんごと煮汁を入れて180℃のオーブンで 1 時間焼き、オーブンから取り出し粗熱をとる。(焼き上がりは、りんごの周囲が透きとおりつやのある状態が目安です。)

Step 8
ステップ 8

のばしたタルト生地の表面にフォークを使って空気穴をあけ、粗熱の取れたステップ 7 の表面に隙間なくかぶせて (余分が出れば切りとる)180℃のオーブンで 40 分焼く。

Step 9
ステップ 9

タルト生地が薄い茶色になればオーブンから取り出し、丸型に入れた状態で粗熱をとってから冷蔵庫で一晩休ませる。
※しっかり冷やす。

Step 10
ステップ 10

翌日、冷蔵庫から取り出し、型とオーブン用の紙を外してお皿に盛り付ける。

食べごろと保存方法

焼き上がってすぐは型からきれいにはずれません。一晩休ませて翌日にお召し上がりください。