

～シラノ・ド・ベルジュラックのアマンディーヌ～より

アマンディーヌ

レシピ監修 エコール 辻 東京 秋元 慎治 先生



タルト生地にアーモンドクリームをたっぷり詰めて焼いたアマンディーヌ。
17世紀に生まれ、今もフランスで愛され続ける伝統の味を召し上がれ！

材料 ～7cmのミラソン型 7～9個分～

<タルト生地>

薄力粉	125g	
バター(食塩不使用)	62g	
粉砂糖	50g	
塩	1g	
卵	25g	Mサイズ1/2個分
強力粉	適量	

<アーモンドクリーム>

バター(食塩不使用)	75g	
粉砂糖	75g	
卵	75g	Mサイズ1+1/2個分
アーモンドパウダー	90g	
アーモンドミルク	大さじ1杯	加糖のもの
レモン汁	小さじ1杯	
レモンの表皮	1/2個分	
アーモンドスライス	1個に9枚	きれいなもの
アプリコットジャム	250g	
水	50ml	

作り方

Prepare 準備

- 薄力粉、粉砂糖、アーモンドパウダーはふるっておく
- タルト生地の材料は冷蔵庫で冷やしておく
- レモンの表皮をおろし金で削っておく
- レモンは絞ったら茶こしでこしておく
- オーブンは170℃に温めておく

タルト生地を作る

Step1 ステップ1

冷やしておいた薄力粉、バター、粉砂糖、塩をフードプロセッサーでよく混ぜる。



Step2 ステップ2

バターの塊が無くなったら、卵を加えて混ぜる。



Step3 ステップ3

生地がまとまったらラップで包み、冷蔵庫でしっかり冷やす。(4時間以上)



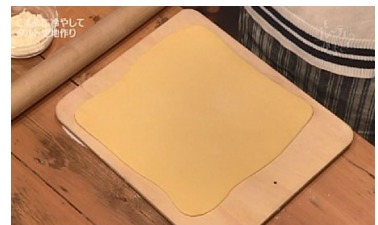
Step4 ステップ4

冷えたら麺棒で叩いて硬さを調節してから強力粉をふりかけて延ばしていく。



Step5 ステップ5

28cm×28cm位の正方形に延ばして冷蔵庫で冷やす。(10分以上)



Step6 ステップ6

冷えた生地を9cmの抜き型で抜き、フォークで穴を開ける。



Step7 ステップ7

ミラソン型に敷き込み、冷蔵庫で冷やす。(15分以上)



Step8 ステップ8

型から出ている余分な生地をカードで切り取る。



アーモンドクリームを作る

Step1 ステップ1

やわらかいバターに粉砂糖を加えて混ぜる。



Step2 ステップ2

すりおろしたレモンの皮を加えて混ぜる。



Step3 ステップ3

少し温めた卵を少しずつ加えて混ぜる。



Step4 ステップ4

アーモンドパウダーを加えて混ぜる。



Step5 ステップ5

アーモンドミルクを加えて混ぜる。



Step6
ステップ6

レモン汁を加えて混ぜる。



Step7
ステップ7

冷蔵庫で30分冷やす。



仕上げ

Step1
ステップ1

型に敷き込んだ生地の中にアーモンドクリームを絞る。
(型の8割くらいが目安)



Step2
ステップ2

スプーンを使って真ん中がくぼむようにならす。



Step3
ステップ3

はみ出したクリームを指で拭う。



Step4
ステップ4

表面にアーモンドスライスを花模様に並べる。



Step5
ステップ5

170℃のオーブンで30分焼く。
(途中15分焼いたところで取り出し、10~20cmの高さから天板ごと落として生地衝撃を与える)
※ふきんを敷いておくと良い



Step6
ステップ6

焼けたら型から外して網にのせて常温で冷ます。



Step7
ステップ7

アプリコットジャムと50mlの水を混ぜ合わせ、火にかけて煮詰める。
(ジャムを水に落とし、散らずにまとまっていれば煮詰まった状態)



Step8
ステップ8

ジャムが熱いうちに、冷めたタルトの表面にはけで塗る。



食べごろと保存方法

常温で3日間おいしく召し上がれます。