

～アンネ・フランクのフルーツタルト～より

フルーツタルト

レシピ監修 エコール 辻 東京 大熊 恵 先生



ベリーたっぷりの贅沢なフィリングを、しっかりした生地で包んだ伝統的なタルトです。
大勢で、幸せも分けあえるよう、満足感十分の食べ心地です。

材料 ～ 直径20cmタルト型1台分 ～

<生地>

薄力粉	250g
塩	5g
グラニュー糖	15g
バター	40g
卵	1個
牛乳	50ml
インスタントドライイースト	5g

<フィリング>

イチゴ	550g	生がおすすめてです
冷凍フランボワーズ	170g	生でも可
冷凍ブルーベリー	80g	生でも可
グラニュー糖	240g	
レモン汁	10ml	
ペクチン	8g	
グラニュー糖	8g	ペクチンと混ぜる分

<その他>

パン粉	30g	
塗り卵	適量	
アーモンドスライス	適量	
粉砂糖	適量	デコレーション用の溶けにくいもの

作り方

Prepare 準備

- フィリングのフルーツとグラニュー糖を合わせ、3~4時間置いておく
- 薄力粉をふるっておく
- オーブンを190℃に温めておく
- バターは常温にしておく
- タルト型にバターを塗っておく
- パン粉はフライパンで焼き色がつく程度に煎っておく
- ペクチンとグラニュー糖をよく混ぜ合わせておく

生地を作る

Step1 ステップ1

ボウルに薄力粉、塩、グラニュー糖、バターを入れる。

Step2 ステップ2

卵をよく溶きほぐす。
牛乳を人肌くらいに温め、イーストを加えてよく混ぜる。



Step3 ステップ3

ステップ1のボウルにステップ2を加えて手で混ぜる。
ムラなく混ぜてきたらまとめて軽く練る。



Step4 ステップ4

しっとりまとまりがよくなったら、ラップをして30分休ませる。



フィリングを作る

Step5 ステップ5

フルーツとグラニュー糖を合わせておいたものを厚手の鍋に入れ、レモン汁を加え火にかける。



Step 6
ステップ6

アクが出てきたらしっかりと取り、ペクチンとグラニュー糖を混ぜたものを加えながら混ぜる。
液体にとろみがつくまで混ぜながら加熱する。
イチゴを崩さないように注意すること。



Step 7
ステップ7

バットに移して冷ます。

成形・焼き上げ

Step 8
ステップ8

休ませた生地を3分の1と3分の2に分ける。
3分の2の生地を直径28cmに丸くめん棒でのばす。
3分の1の生地は25cm×18cmくらいの四角にのばす。



2/3と1/3に分け めん棒で伸ばす

Step 9
ステップ9

3分の2の方をタルト型に敷き込む。
はみ出している生地はそのままにしておく。



タルト型に敷く

Step 10
ステップ10

フォークで空気穴をあけ、煎ったパン粉を底に敷く。
(パン粉を敷くことで余計な水分をすってくれる。)
その上にフィリングを詰める。
形が崩れていない果実をなるべく入れ、詰めすぎないように注意する。
ふちにはけで水を塗る。



ふちにはけで水を塗る

Step 11
ステップ11

3分の1の方の生地を、幅1cmの帯状にパイカッターで切り、格子状にのせる。



Step 12
ステップ12

めん棒をタルト型のふちに斜めにあててぐるりと一周させ、生地を密着させながらあまりの生地を切り取る。
格子状の生地に筆で溶き卵を塗る。
アーモンドスライスを飾る。



Step13
ステップ13

190℃のオーブンに入れて約30分焼く。
焼き上がったら型からはずし、ケーキクーラーにのせて
冷ます。



Step14
ステップ14

粉砂糖をふる。



食べごろと保存方法

冷暗所もしくは冷蔵庫で保存し、なるべく早めにお召し上がりください。