



タルトタタン

■材料(パウンド型(目安) W18×D10×H5cm)

【生地】

薄力粉……………50g
バター(無塩)……25g
塩……………ひとつまみ
※有塩バター使用の際は省略
卵黄……………1/2個
水……………10g

【煮りんご】

A.キャラメル
┌ グラニュー糖……30g
A└ 水……………小さじ2
バター(無塩)……25g
りんご……………4個
※品種:紅玉、ふじ、つがるなど
グラニュー糖……30g



■作り方

1. 薄力粉と冷たいバターを粉状にする。卵黄と水をまぜ、ボウルに加え練らないように生地をまとめ、ラップをし冷蔵庫で休ませる。(フードプロセッサー使用可)
2. りんごの皮をむき、4等分にして芯を取り除く。
3. キャラメルを作る。
Aのグラニュー糖と水(小さじ2)を火にかけてキャラメルを作る。
キャラメルがよい色になったら火を止めバターを入れる。
4. バターが溶けたらりんごを加えキャラメルと絡め、残りのグラニュー糖も加える。
5. クッキングシートで落とし蓋をして弱火で30分煮る。
途中に何度かりんごの位置を変え均等に色つくようにする。
6. 生地を型の大きさより一回り大きく伸ばし、型の大きさに切り抜く。
7. 型にりんごを隙間なく詰め、生地を被せ200℃のオーブンで30分焼く。
8. タルトを常温まで冷ましその後冷蔵庫で一晩しっかりと冷やす。



味噌玉

■材料(1個分)

味噌・・・小さじ2(12g)

だしの素・・・小さじ1/4

●粉末のだしの素

●だしパックの中身

●鰹節粉

●煮干し粉 等

具の例

●乾燥麩

●乾燥わかめ

●乾燥アサツキ

●あおさ

●切り干し大根

●桜エビ

●とろろ昆布

※2~3日以内で食べきる場合

●生アサツキ

●油揚げ

