

# 三ツ星貿易株式会社

## タルトポワール

オームカスタードと一緒に焼きこんだ洋梨のタルト。  
キャラメルシロップで煮込んだ洋梨を使用することで、  
風味のアクセントに。  
カスタードは焼成後もなめらかな物性を保ち、  
お菓子の冷凍保存も可能です。



### 【配合】 5号タルト型 4台分

材 料	g	%	製 法
(フィユタージュ)※作りやすい分量			(フィユタージュ)
薄力粉	450	28.8%	①薄力粉、強力粉、塩を合わせる。
強力粉	270	17.3%	②水と全卵を合わせ①に加え練り合わせる。
塩	10	0.6%	※水の量は280g~310g程度の量で調整して下さい。
水	280	17.9%	③1時間冷蔵庫でねかせ、シート状に成型したバターを折りこむ。(3×4×3×4つ折り)
全卵	55	3.5%	(成形)
バター	500	31.9%	5号タルト型に敷きこみ空焼きする。(2mm厚)
	1565	100.0%	
(クレームダマンド)			(クレームダマンド)
バター	125	24.4%	①バターと粉糖をすり合わせる。
粉糖	100	19.5%	②1に蜂蜜、卵類、ふるった粉類を順に加え、その都度よく混ぜ合わせる。
蜂蜜	15	2.9%	
全卵	60	11.7%	(組み立て)
卵黄	60	11.7%	①クレームダマンドを空焼きしたタルトに絞り、平らにする。約120g/台
アーモンドプードル	100	19.5%	②洋梨を均等にのせる。ハーフ3個/台
薄力粉	50	9.8%	③洋梨の隙間にオームカスタードを3ヶ所絞る。
ベーキングパウダー	2	0.4%	約10g/1ヶ所
	512	100.0%	
(クランブル)※作りやすい分量			(焼成)
バター	100		上下170℃ 約45分
グラニュー糖	100		(クランブル)
薄力粉	100		①バターとグラニュー糖をすり混ぜ、ふるった粉類を加える。
アーモンドプードル	100		②5mmメッシュに通してそぼろ状にし、上下160℃、ダンパーを開け約15分焼成する。
シナモン	2		
	402		
(その他)			(仕上げ)
※ オームカスタード	120		①アプリコットジャムを表面に塗り、クランブルを散らす。
● 洋梨キャラメルシロップ漬け	12個		
(仕上げ)			
アプリコットジャム	適量		

※オーム乳業株式会社の製品です。

●印は三ツ星貿易株式会社の製品です。

本レシピは当社試作室での検討結果です。実際の条件は、試作・確認の上ご決定をお願いします。

# 三ツ星貿易株式会社

製品に関する情報は弊社ホームページをご参照下さい。