

デザート

焼き物

ブルーベリータルト

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<18cm型使用>

【生地】

無塩バター	45 g
砂糖	20 g
卵	1/2 個
薄力粉	75 g

【具材】

カスタードクリーム	200 g
生クリーム	100 g
砂糖	5 g
ブルーベリー	300 g

●作り方

1. ボールにバターを入れ、クリーム状になるまで練り、砂糖を加え白っぽくなるまで混ぜる
2. 卵を溶き、1に3回に分けて加えなめらかになるまで混ぜる
3. 2にふるった薄力粉を3回に分けて加え良く混ぜ、ひとまとめにする
4. 3をラップでくみ冷蔵庫で1時間寝かせる
5. 4を麺棒で型より大きめに伸ばす
6. 5を型に敷き、指で隅を抑え、はみ出した部分を切り取る
7. フォークで底面に穴をあけ、オープンシートを乗せ重しをのせる
8. 予熱されたスチームコンベクションオープンで加熱する(モード①)
9. 重しを取りスチームコンベクションオープンで加熱する(モード②)
10. 9を冷まし、型からはずす
11. 生クリームに砂糖を入れホイップしカスタードクリームと混ぜる
12. 10に11を乗せ生クリーム、ブルーベリーを飾る
13. 12切り分けて提供する

加熱前



加熱後



●機器設定

	モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
①	オープン	160℃	25分	—	弱	焼き型
②	オープン	160℃	15分	—	弱	焼き型

●ポイント

タルトの重しは専用の物がない場合小豆や米で代用が可能です。
中身や乗せるフルーツを変えることで季節に合ったタルトになります。