

スイートポテト



スイートポテト タルト型10個

サツマイモ焼いて皮をむいた正味重量	300
発酵バター	40
グラニュー糖	40
生クリーム	60
練乳	20
日本酒	20
卵黄	2個

芋は焼いた方がいいです、
右のホイルを使うと美味しく焼けます



焼いた芋は熱いうちに我慢して皮をむきます



すべての材料をボールに入れます

ホイッパーでよく混ぜればよいのです、
このとき芋が冷めているとなめらかに混ぜられません



シュクレ生地はタルトストーンを乗せ空焼きします



空焼きしたら芋の生地を載せて表面に
エッグウォッシュを塗りごまを飾って
オープンで焼きます
180度ぐらいで20分で焦げ目がつけば上等
です

エッグウォッシュ	
卵黄	1個
日本酒	10
蜂蜜	10
蜂蜜を入れるとやきいろが付きやすいです	



空焼きはこんな感じ

こんな風でオープンに入れます

