

シュクレ生地



シュクレ生地	
バター	300
砂糖 (グラニュー糖)	120
卵	48
薄力粉	420

バターと砂糖をビーターで攪拌します



途中上の方についていた生地はバーナーであぶって溶かし落とします



何度もします



このぐらいで比重をはかります
私はメジャーカップの15ccを使います
この状態ですと13.3gですので
比重0.89でまだまだです



この状態で
12.2g
比重0.81



この状態で
9.9g
比重0.66



この状態で
8.6g
比重0.57

このぐらい空気をきちんと抱き込ませるとさくさくのタルト生地になります



あとは卵をいれよく混ぜます、特に気をつけなくても混ぜられます、また卵も重量を守れば卵白だけでもかまいません



特に分離などしません

シュクレ生地

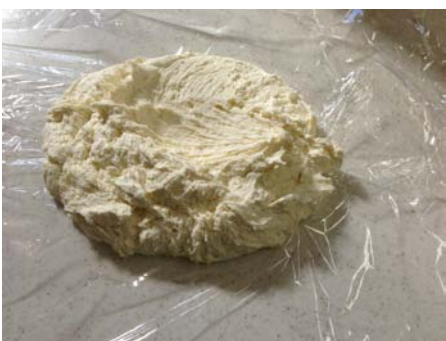
混ぜたあと粉を入れます

時に気をつける必要はありません

がらがら混ぜます



よく練ってからラップに包んで冷蔵庫です



きちんと冷えたら打ち粉をした台でよく揉みます

きちんと揉むとくっつきなくなります
これで再度ラップに包んで冷蔵庫に入れ必要な量を出して使います

揉むという作業で注意するのは決して体温でバターを溶かさないとことです

ここでバターが溶けると堅いタルト生地になります

