

バナナとオレンジのコンフィチュールタルト



コンフィチュールとはフランス語でジャムの事ですが、現在井多く出回っているのはもっと糖度を下げ浅焼きにしてフルーツの食感をいかしたモノを指す場合が多いようです。ジャムと言うよりおしゃな感じがすること、砂糖減らしてフルーツらしさを残していることで消費者にアピールできます。ジャムは本来フルーツのペクチンで固めるのですが、浅く加熱したいのでペクチンを添加します。

コンフィチュール 作り方

オレンジ	50
バナナ	200
オレンジの皮	10
グラニュー糖	12
レモン汁	20
水	25
ペクチン	3

ペクチンはペクチン製材です単体ではありません

オレンジの皮は湯どうしておきます
全部を混ぜ65度で10分加熱します
最終糖度が18~22になるよう最後に砂糖を入れます

シュクレ生地

バター	120
砂糖(グラニュー糖)	48
小麦粉(薄力粉) 16g	
卵白	20

シュクレ生地の仕込みには2つの方法があります

1 シュガーパッタ

バターケーキの仕込みの様にいきます、違うのは水分が少ないので(卵の量です)、バターケーキと違い生地が硬いだけです、従って小麦粉(薄力粉)を入れたあと木じゃくしで練る様にしてまとめていきます。マーブル台や大きめのボールで仕込む場合は、手のひらでぐんぐん練りまとめて行く感じです。その後冷蔵庫で落ち着かせて使います。

2 サブラージュ (sablage)

バターと小麦粉(薄力粉) 砂糖をさらさらの状態にしてまとめる方法です、最近フードプロセッサーを使いますが、大きなボウルで手のひらですってさらさらにする方法もあります、それぞれ良い点悪い点がありシェフの好みで作り分けます、同時に作業性や仕込量などからも考えることが必要です。簡単に言えば少しだけ作るならフードプロセッサーを使ってサブラージュで作った方が簡単に道具も汚れませんがざっくりした手作り感がお嫌い

なら、ミキサーでバターを立てた方が品がよいサクサクした上品な生地が出来ます。ただしサブラージュで作った生地は、もろくサクサクなのでクレームダマンドなどを一緒にとも焼きする場合なら良いのですが、タルトだけを空焼きしてケースとしてお菓子にするには無理です、もろくてケースに適しません。このようにタルトと言っても一概に簡単ではありません。

小麦粉(薄力粉)の打ち粉

打ち粉は強力粉を使います、理由はさらさらしていてダマにならないからです。薄力粉は粒子が細かくダマになるので打ち粉には不向きです。打ち粉は薄くまんべんなくが基本です。

カスタードクリーム

材料

牛乳	250cc
小麦粉	16g
グラニュー糖	70g
卵黄	2個分

作り方

小麦粉とグラニュー糖をよく混ぜます

この中に卵黄を入れモットリしたクリーム状にまぜます(1)鍋の牛乳が沸騰したら手早く(1)と合わせ、鍋に戻します

炊き上げは沸騰してブクブクしてきたあと加熱を続けると次第に流動性ができます、木じゃくしですくうとサラッと流れるような状態になりますこれが「コシが切れた」状態で、ここまで炊かないと滑らかなクリームにはなりません、教室で初心者にはこの状態まで炊くことはお教えしません。しかし普通のお菓子屋さんはこちらまで炊くことが常識です。

この状態で冷やすと「プルン」としたクリームになりますので、ラム酒などの酒と共によく混ぜ滑らかなクリームにして使いますがこの状態は保形が悪くどちらかというとトロとした状態なのでここ混ぜ混ぜせずに使うこともあります。

このあとは急冷します、氷水に当てるかバットに広くかけてさまします、冷蔵庫に入ると早く冷えますが「あついカスタードを少しぐらい入れても冷蔵庫の庫内温度が「びくともしない」ほど大きな冷蔵庫をお持ちの方のみ出来る方法で、普通の方がそれをする「電気代が上がる」「冷蔵庫内の肉が腐る」など悪影響が多すぎます。

から焼きしたタルトにカスタードクリームを詰め上にコンフィチュールをのせるのです

周りの白い物は泣かない粉糖です

