

新じわもんで健康づくり (デザート)



メロンのクラフティー

(材料=直径 20cm のタルト型 1 個分)

(作り方)

① パータ・シュクレ(タルト生地)

無塩バター	75 g
砂糖	60 g
塩	少々
卵	1/2 個
薄力粉	150 g

② クラフティー種

砂糖	40 g
卵	1 個
卵黄	1 個
薄力粉	25 g
生クリーム	100cc
無塩バター	20 g
コアントロー	少々

③ メロン

< パータ・シュクレ >

- ① ボールにバターと砂糖、塩を入れて混ぜ合わせます。
- ② ①に溶いた卵を加えて混ぜ合わせます。
- ③ ふるいに通した薄力粉を軽く混ぜ合わせ、冷蔵庫で休ませます。

< クラフティー種 >

- ① 砂糖、全卵、卵黄を一緒にして軽く泡立てます。
- ② ①にふるいに通した薄力粉を混ぜ合わせます。
- ③ ②に生クリームを加え、溶かしバター、コアントローを加えます。

< 仕上げ >

- ① メロンは種を取り、皮をむいて 2cm 角に切ります。
- ② タルト型に薄く、丸く伸ばしたパータ・シュクレを敷き、メロンを入れ、クラフティー種を流して 180℃ のオーブンで約 20 分焼きます。

※ パータ・シュクレの生地を使わずにクッキングシートを型に敷いて焼くこともできます。

※ メロンを入れずに焼いて、焼き上がってからスライスしたメロンを並べても良いです。