

薩摩モンブラン

■材料 10 個分

〈タルト生地〉			
バター	125g		
グラニュー糖	50g		
塩	2g		
薄力粉	75g		
卵	2 個		
リスドオル	75g		
アーモンドプードル	23g		
グラニュー糖	50g		
〈クレーム・ダイヤモンド〉			
バター	50g		
グラニュー糖	50g		
卵	50g		
アーモンドプードル	50g		
薄力粉	8g		
ラム酒	4g		
〈さつまいもクリーム〉			
基本のさつまいもペースト	182g		
さつまいもミルクジャム	364g		
バター	24g		
卵黄	24g		
生クリーム 35%	60g		
〈さつまいものキャラメリゼ〉		〈仕上げ〉	
さつまいも(皮付き)	12g	生クリーム 35%	166g
グラニュー糖	15g	さつまいもりんごジャム	212g
水	15g		
生クリーム 35%	2g		



■作り方

- ① ボウルにバターとグラニュー糖入れ混ぜる。
- ② 溶いた卵を数回に分けて入れ混ぜる。※分離したらひとつまみ程薄力粉を入れる。
- ③ ふるったりスドール（中力粉）とアーモンドプードルを入れゴムベラで切るように混ぜる。
- ④ 台に出し、手で押さえ付けるようにしてひとかたまりにする。
- ⑤ 3mm 厚に伸ばす。
- ⑥ 冷蔵庫で 30 分～1 時間ほど冷やす。
- ⑦ 8cm の丸型で抜き、天板の上に並べる。
- ⑧ 1cm ほど内側にダイヤモンドを薄く絞る。
- ⑨ 180℃に予熱したオーブンで 20 分焼く。

〈クレーム・ダイヤモンド〉

- ① ボウルにバターとグラニュー糖を入れ白っぽくなるまで混ぜる。
- ② 溶いた卵を数回に分けて入れ混ぜる。※分離したら薄力粉をひとつまみ程加える。
- ③ ふるった薄力粉とアーモンドパウダーを入れ混ぜる。
- ④ ラム酒を加える。

〈さつまいもクリーム〉

- ① 基本のさつまいもペーストに、さつまいものミルクジャムとバターを加え混ぜる。
- ② 卵黄を加え、火にかけて水分をとばす。
- ③ バットにうつし、粗熱とれるまで冷やす。
- ④ 7 分立てにした生クリームを⑤と合わせる。

〈さつまいものキャラメリゼ〉

- ① さつまいもをよく洗い、8mm 角に切り水にさらしてアクを抜く。
- ② 水を捨てラップにくるみ、電子レンジで柔らかくする。
(手に力入れて潰せるくらい)
- ③ 鍋に水とグラニュー糖を入れ火にかけ、お好みのカラメル色になったら生クリームを入れる。
- ④ 柔らかくしたさつまいもを入れからめる。
- ⑤ ベーキングシートなどに重ならないように並べ冷ます。

〈りんごジャムセンター〉

さつまいもりんごジャムを半球型シリコンに入れ冷凍庫で冷やす。

〈仕上げ〉

- ① タルトの中心にセンターを置く。
- ② センターの周りを生クリームで覆う。
- ③ 回転台にセットし、8 番の星口でさつまいもクリームを回しながら絞る。
- ④ 中心に 4～5 粒ほどさつまいもキャラメリゼをのせる。