

「林檎のタルト（パートシュクル）」

果物が豊富な益子町の林檎を使ったタルト

[材料]

(クレームダイヤモンド)

全粒分 35 g

地粉 125 g

グラニュー糖 大さじ 1

塩 小さじ 1

米油 60 g

卵 1 個

水 大さじ 2

(飾りりんご)

米油 40 g

粉糖 60 g

卵 1 個

バニラオイル

ラム酒 小さじ 1.1/2

アーモンドパウダー 60 g

地粉 10 g

[調理法]

1. パートシュクル (タルト台) を作る。
2. クレームダイヤモンドの材料を合わせる。
3. 上に飾りりんご 2 個を皮つきのまま薄くスライスしてレモン汁をふりかけておく。タルトにクレームダイヤモンドを敷いて、その上にりんごを外側から 1 枚ずつずらして並べる。
4. 米油を刷毛で塗り、グラニュー糖をふりかけて 180°C のオーブンで 40 分焼く。

[紹介]

あを

15年ほど前、焼き物の勉強のため益子町へ移住した陶芸家のあをさん。化学調味料を使わない、食物の彩りを意識したメニューを提供します。