



# フルーツタルト

なめらかなカスタードがみずみずしいフルーツの引き立て役に。  
仕込みの時間を、仕上げの時間に充てられます。

## ◆ 配合

### A タルト生地

|           |      |
|-----------|------|
| バター       | 210g |
| 粉糖        | 130g |
| 塩         | 1.5g |
| 全卵        | 60g  |
| 薄力粉       | 340g |
| アーモンドパウダー | 54g  |

### B クレームダイヤモンド

|           |      |
|-----------|------|
| バター       | 200g |
| 粉糖        | 200g |
| 全卵        | 200g |
| アーモンドパウダー | 200g |
| 薄力粉       | 20g  |
| ラム酒       |      |

### C ラムシロップ

|             |      |
|-------------|------|
| 30° ポーメシロップ | 150g |
| ラム酒         | 50g  |
| 水           | 25g  |

### D 仕上げ

|              |      |
|--------------|------|
| NKプレミアムカスタード | 600g |
| 生クリーム(45%)   | 200g |
| 洋酒           | 適量   |

ナパージュ

フルーツ

NKコポーホワイト

## ◆ 製法

### A タルト生地

1. バターに粉糖、塩を加え、すり混ぜる。
2. 全卵を少しずつ加え、乳化させる。
3. アーモンドパウダーを加え混ぜる。
4. 篩った薄力粉を混ぜ合わせ、冷蔵庫で一晩寝かせる。
5. 4を2.5mm厚に延し、7cmのセルクルにフォンサーージュする。
6. Bを絞り、160°Cで35分焼成。
7. 焼き上がりにCのシロップを打つ。

### B クレームダイヤモンド

1. バター、粉糖をすり混ぜる。
2. 全卵を少しずつ加え、篩ったアーモンドパウダー、薄力粉の順に混ぜ合わせる。

### C ラムシロップ

1. 全ての材料を混ぜる。

### D 仕上げ

1. 生クリームを硬めに立て、NKプレミアムカスタードと合わせタルトに絞る。
2. フルーツをカットし、1に飾る。
3. ナパージュを塗る。



完成イメージ

## NK PRODUCT

### NKプレミアムカスタード

NKが持つ技術とシェフの繊細な技が生み出した  
プレミアムなカスタード

|      |                    |
|------|--------------------|
| 用途   | サンド、包餡             |
| 包装形態 | 2kgピロー包装×5袋 (10kg) |
| 保存方法 | 要冷蔵 (3~7°C)        |
| 賞味期間 | 上記保存条件未開封にて45日     |

