

# 楽しくクッキング スイーツのレシピ!



オーナーシェフ  
門林 秀昭



欧風菓子  
**Grindel Berg**

第2回テレビチャンピオン入賞・カナダ菓子コンクール金賞など多数。  
自治医大店の西洋和菓子『翠山』は、新しい味で話題を呼んでいる。

グリンデルベルグ  
オーナーシェフ 門林 秀昭

## ◆金曜日◆ タルトリンツァー～木苺のタルト オーストリア風



### 材料

- パートリンツァー
  - ・発酵無塩バター 120g
  - ・上白糖 60g
  - ・ブラウンシュガー 60g
  - ・全卵 50g
  - ・塩 1g
  - ・シナモン 5g
  - ・レモン汁 5cc
  - ・ヘーゼルナッツパウダー 60g
  - ・ケーキクラム(白)※ 120g
  - ・薄力粉 120g
  - ・ベーキングパウダー 3g
- その他
  - ・ラズベリージャム 100g
  - ・卵黄 2個
  - ・ツヤ出し用ナパージュ 100g
  - ・クルミ(ロースト粗刻み) 100g
  - ・牛乳 15cc
  - ・ミックスナッツ 少々
  - ・強力粉(打ち粉) 少々

※ケーキクラム・・・スポンジケーキ(バニラ)の余った部分等をフードプロセッサーで細かく砕いたものです。

### 作り方

#### Step 1 ★パートリンツァーを作ります★

- ① 無塩バター120g、上白糖60g、ブラウンシュガー60gを混ぜましょう。
- ② ①へ全卵50gを数回に分けて加えます。
- ③ ②へ塩1g、レモン汁5cc、ケーキクラム120g、ヘーゼルナッツパウダー60gの順に加えましょう。
- ④ 更にそこへ、シナモン5g、薄力粉120g、ベーキングパウダー3gを混ぜ合わせ、打ち粉を振りながら生地をまとめていきます。
- ⑤ 生地をラップで包み、1時間程度冷蔵庫で寝かせましょう。

#### Step 2 ★型敷き★

- ① 型にバターを薄く塗りましょう。
- ② STEP1で作った生地を2等分します。それぞれ麺棒を使って、7mm厚の丸型に伸ばしましょう。
- ③ 片方の生地は型に載せ、テーブルに落下させながら生地をぴったりはめ込んでいきます。
- ④ 型の中の生地に、ラズベリージャム100gをむらなく塗りましょう。
- ⑤ もう片方の生地を2cm幅にカットし、それを④の上からタスキ掛け(格子状)になるように載せていきます。

#### Step 3 ★焼成★

- ① 卵黄2個と牛乳15ccを混ぜ、生地の表面に塗りましょう。
- ② 180℃に予熱したオーブンで約40～45分焼成しましょう。

#### Step 4 ★仕上げ★

- ① STEP3で焼き上げた生地を十分に冷ましてから、お皿に載せます。
- ② 表面にツヤ出し用ナパージュを薄く塗り、その上にクルミとミックスナッツを散らして完成です!