



洋梨のタルト

材料・分量 (22cmのタルト型)

タルト生地：パートブリゼ

- ・薄力粉.....140g
- ・無塩バター.....65g
- ・グラニュー糖.....20g
- ・全卵.....小1個
または大1/2個
- ・塩.....ひとつまみ

フィリング：アーモンドクリーム

- ・アーモンドプードル.....75g
- ・無塩バター.....70g
- ・グラニュー糖.....70g
- ・薄力粉.....15g
- ・全卵.....1個
- ・ラム酒.....大さじ1

- ・洋梨
またはコンポートした洋梨.....2個分
*作り方は別紙参照



作り方

生地

- ① ボールに振るった小麦粉とひとつまみの塩を入れ、バターを手でちぎりながら粉類と混ぜ合わせ、サブレしながらパラパラに、アーモンドプードルのような状態にする。グラニュー糖を加えて混ぜる。
- ② ①に全卵を加え、こね過ぎないように手早くまとめ、ボール状にしてラップをかけ、冷蔵庫で30分～数時間程度寝かす。
- ③ 生地をのばしてバターを塗り、粉を振ったタルト型に敷く。

アーモンドクリーム

- ① ボールに常温に戻したバターを入れ、グラニュー糖と混ぜ合わせ、全卵を割り入れてよく混ぜる。アーモンドプードルと薄力粉を加えて混ぜ、ラム酒を加えてさらに混ぜる。

焼成

- ① 生地を敷いたタルト型にアーモンドクリームを入れて平らにし、その上にスライスした洋梨(またはコンポートの洋梨)を並べ、180～200℃のオーブンで45～50分焼く。
- ② 焼き上がったら網の上で冷ます。型は冷めてから外す。



講師：渋澤知枝先生

フランス料理教室 MESSIDOR(メシドール)主宰。
パリのホテルリッツ料理学校やイタリアでの留学経験をもとに、各国の家庭料理やおもてなし料理を日本の食卓でも再現できるようにレシピを考案。
ポイントを押さえた分かりやすいレッスンが好評！



放送中

東松山ケーブルテレビ
チャンネルこあらん
(STB 地上 111ch) にて
毎日 9:45/12:45/22:30

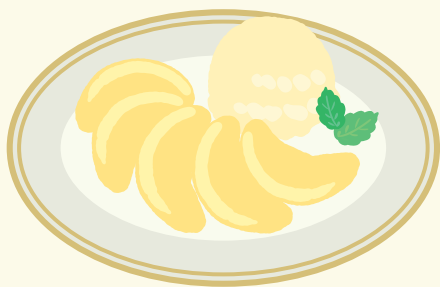
番組では知っている
役立つ「料理のツボ」と
そのツボを生かした美味しい
レシピを紹介します！



洋梨のコンポート

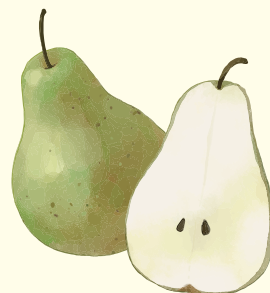
材料・分量 (4~6人分)

- ・ 洋梨 500~600g
- ・ 水 350cc
- ・ グラニュー糖 150g
- ・ 白ワイン 100cc
- ・ レモン汁 1/2個分



作り方

- ① 洋梨の皮を剥いて芯を取り、縦半分または1/4 にカットしてレモン汁をまぶしておく。
- ② 鍋に白ワインを入れて火にかけ、沸騰させてアルコールをとばす。
アルコールがとんだら水とグラニュー糖を加えて再沸騰させる。
- ③ ①の洋梨をレモン汁ごと②の鍋に入れて火にかけ、蓋をして中火で煮る。
沸いたら弱火にして2~3分程度煮る。
- ④ 火から下ろしてボールや保存容器等に移し、粗熱を取ってから冷蔵庫で冷やす。



講師：渋澤知枝先生

フランス料理教室 MESSIDOR(メシドール)主宰。
パリのホテルリッツ料理学校やイタリアでの留学経験をもとに、各国の家庭料理やおもてなし料理を日本の食卓でも再現できるようにレシピを考案。
ポイントを押さえた分かりやすいレッスンが好評！



放送中

東松山ケーブルテレビ
チャンネルこあらん
(STB 地上 111ch) にて
毎日 9:45/12:45/22:30

番組では知っていると
役立つ「料理のツボ」と
そのツボを生かした美味しい
レシピを紹介します！