

No.13 『三層のブルーベリーチーズタルト』

(1 ホールあたり 991 円)



◇ブルーベリーソース

- ・ブルーベリー 200g
- ・グラニュー糖 15~20g
- ・レモン汁 大さじ 1
- ・水 30~80ml

◇タルト生地

- ・米粉 110g
- ・バター 70g
- ・牛乳 25ml
- ・砂糖 大さじ 1

◇下段（レアチーズ）

・生クリーム	100g
・プレーンヨーグルト	100g
・グラニュー糖	50g
・クリームチーズ	100g
・レモン汁	大さじ 1
・ゼラチン	4g
・水（ゼラチン用）	大さじ 1

◇中段（ブルーベリームース）

・生クリーム	100g
・ブルーベリージャム	130g
・レモン汁	2~3 滴
・ラム酒	小さじ 2
・ゼラチン	4g
・水（ゼラチン用）	大さじ 1

◇上段（ブルーベリーゼリー）

・ブルーベリーソース	100ml
・水	30ml
・ラム酒	小さじ 1
・ゼラチン	2g
・水（ゼラチン用）	小さじ 2

《作り方》

○ブルーベリーソースの作り方

- ①小鍋にブルーベリーを入れ、グラニュー糖をよく絡ませる。
（グラニュー糖の量はブルーベリーの酸味に合わせて調整）
- ②レモン汁を加えて弱火でじっくり加熱。
- ③適量の水を加えて、ソースの濃度をお好みで決める。
- ④ザルでこして、ビンなどに詰めてあら熱を取れば完成。

○タルト生地の作り方

- ①バターをレンジで約 30 秒温め、白っぽくなるまで混ぜる。
- ②砂糖を加え、混ぜる。

③米粉を加え、全体が均等に混ざったら、牛乳を加え、しっかり混ぜる。

④タルト型に生地を詰め、180℃のオーブンで25分焼く。

1.ボウルに生クリームを入れ、とろみがつくくらい泡立て、冷蔵庫で冷やしておく。

2.別のボウルにクリームチーズ、グラニュー糖、レモン汁を入れ、湯煎にかけて混ぜ合わせる。

3.2を湯煎から外し、ヨーグルト、湯でふやかしたゼラチン、1の生クリームを加える。材料を加えるごとにその都度混ぜ合わせる。

4.あら熱をとっておいたタルト生地3を注ぎ入れ、冷蔵庫で冷やし固める。

5.小鍋にブルーベリージャム、レモン汁、ラム酒を入れ、弱火にかけながら、粒を潰すようにしながら混ぜ合わせる。

6.ボウルに生クリームを入れ、とろみがつくくらい泡立て、湯でふやかしたゼラチンと5を加えてよく混ぜ合わせる。

7.4の生地に6を入れ、表面をきれいに整えてから再度冷蔵庫で冷やし固める。

8.小鍋にブルーベリーソース、水、ラム酒を入れて弱火にかけ、湯でふやかしたゼラチンを加えてよく混ぜ合わせる。

9.8をザルでこして、ボウルに移し替えて、氷水で冷やす。

10.7の生地に9を流し込み、さらに冷蔵庫で冷やし固めて完成。

《使用した地元産の食材や、投稿料理について感想》

ブルーベリーをはじめとする、鹿角産の食材を活かしたタルトです。

水分調節や固まらなかったりと前途多難でしたが、試行錯誤の末、味よし見た目良しのタルトが完成しました。

また、小麦粉や卵等の大まかなアレルギー物質を含んでいないので、アレルギーのある人でも安心して食べれます。