

タウニー

合計加熱調理時間 約 **23** 分

[1人分：247kcal／食塩相当量：0.1 g]

タルトの上にチョコレートブラウニーをのせた、上品な甘さのスイーツ。ほろほろ、サクサク、しっとりと、いろいろな食感が楽しめます。



分量

32人分 [1人分1個]
(直径7cm×高さ2cmのタルト型 32個分)

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	ホットエアー	—	8分	180℃
2	コンビ	40%	15分	170℃

材料 (32人分 [1人分1個])

<材料a>

薄力粉	380g
無塩バター (1cm角に切って冷蔵庫で冷やす)	220g
パウダーシュガー	140g
卵	80g
アーモンドパウダー	70g
塩	1g

<材料b>

製菓用チョコレート (湯煎にかける)	220g
無塩バター (湯煎にかける)	60g
生クリーム	60g
卵	220g
グラニュー糖	120g

<材料c>

薄力粉	80g
ココアパウダー	20g
ベーキングパウダー	6g
クルミ (5mm角に刻む)	100g

下ごしらえ

- ・ <材料a>はフードプロセッサーにかけてサラサラの状態にし、密閉袋に入れてひとまとめにして冷蔵庫で2時間以上休ませる。
(※タルト生地)
- ・ <材料b>は混ぜ合わせる。
- ・ <材料c>は合わせてふるう。

作り方

1. (※タルト生地) を32等分 (一個約25g) に切り分けて丸める。
2. 1を麺棒で型のサイズに合わせて丸く伸ばす。型に敷き込み、フォークで刺して数カ所に穴を開ける。
3. 2を20mmのホテルパン2枚に並べて【設定1】で予熱後、加熱する。(から焼き)
4. 卵をハンドミキサーで泡立て、グラニュー糖を加えてメレンゲを作り、<材料b>に2回に分けて混ぜ合わせる。
5. 4に<材料c>を入れてさっくりと混ぜ合わせる。
6. 3のタルトに5を9分目まで入れ、クルミを散らして【設定2】で予熱後、加熱する。
7. 型から出して冷ます。



調理ポイント

◆作り方2で生地がまとまらない場合は、少し練ってまとめるとよい。練りすぎると、縮んだ硬いタルトになるので注意すること。ラップに挟んで伸ばすと、きれいに作業できる。