

## さつまいものタルト

合計加熱調理時間 約 65 分

[1人分：333kcal/ 食塩相当量：0.1 g]

さつまいもの旨みがずっしりと詰まっています。



## 分量

12人分  
(直径24cmのタルト型 1個分)

## 設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	スチーム	-	15分	130°C
2	ホットエア	-	50分	160°C

## 材料 (12人分)

無塩バターA (常温に戻す)	120g
粉砂糖	75g
卵黄 (常温に戻す)	2個分
薄力粉	190g
塩A	少々
さつまいもA：皮なし (幅2cmの輪切り)	正味300g
さつまいもB：飾り用、皮つき	正味220g
無塩バターB (常温に戻す)	50g
グラニュー糖	120g
卵：M玉	2個
アーモンドプードル	20g
塩B	少々
オレンジキュラソー	小さじ1
オレンジマーマレード	大さじ2
炒りごま：黒	小さじ1/4
無塩バターC：型用 (溶かす)	適量

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

## 下ごしらえ

- ・薄力粉、塩Aは合わせてふるう。
- ・さつまいもAは水によくさらす。
- ・さつまいもBは幅3mmの輪切りにして、水によくさらす。
- ・オレンジキュラソー、オレンジマーマレードは混ぜ合わせる。
- ・タルト型全体に無塩バターCをハケで塗り、冷蔵庫で冷やす。

## 作り方

1. ボールに無塩バターAを入れてクリーム状になるまで練り、粉砂糖を2〜3回に分けて入れ、混ぜ合わせる。
2. 1に卵黄を加えて混ぜ合わせ、なめらかになったら薄力粉、塩Aを加えて混ぜ合わせる。しっとりしたら、ひとまとめにして丸め、ラップに包んで冷蔵庫で1時間程寝かせる。
3. 40mmの穴あきホテルパン2枚にさつまいもA、Bをそれぞれ並べて【設定1】で予熱後、加熱する。
4. 加熱開始から4分後、さつまいもBを取り出し、そのまま粗熱を取る。
5. 加熱完了後、残りを取り出し、熱いうちに裏ごしして粗熱を取る。
6. ボールに無塩バターBを入れてクリーム状になるまで練り、グラニュー糖、卵の順に加えて混ぜ合わせる。
7. 6に5、アーモンドプードル、塩Bを入れて、なめらかになるまで混ぜ合わせる。
8. 2の生地を麺棒で伸ばし、冷やしておいたタルト型に敷いて指でしっかり押さえ、生地をフォークで刺す。
9. 8に7のさつまいもクリームを入れて、表面を平らにならし、4を外側から並べて中央をあける。20mmのホテルパン1枚にのせて【設定2】で予熱後、加熱する。
10. 熱いうちにオレンジキュラソー、オレンジマーマレードを全体に塗る。中央のあいている部分に炒りごまを散らす。
11. プラストチラーで粗熱を取り、型からはずす。



## 調理ポイント

- ◆飾り用のさつまいもBはなるべく直径の短いものを選ぶ。
- ◆さつまいもは熱いうちに裏ごす。
- ◆作り方8で2の生地が柔らかくて扱いにくい時は、プラストチラーで冷やしてから作業をするとよい。