

タルトタタン

合計加熱調理時間 約 42分

[1人分：294kcal/ 食塩相当量：0.4g]

フランスの伝統菓子です。



材料（10人分）

砂糖	100g
レモン汁	大さじ1
<材料a>	
紅玉（皮をむいて芯を取り除く）	6個
砂糖	120g
バター	80g
シナモンパウダー	適量
冷凍パイシート	2枚（1枚：約20cm角）
レモンの皮（すりおろす）	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。

分量

10人分

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	コンビ	100%	20分	170℃
2	ホットエアー	—	15分	200℃
3	ホットエアー	—	7分	200℃

下ごしらえ

- ・紅玉は6等分に切る。

作り方

1. 鍋に砂糖、レモン汁を入れて火にかけ、キャラメル状にする。
2. 65mmのホテルパン1枚に1、<材料a>を入れて【設定1】で予熱後、加熱する。
3. 完全に冷やす。
4. 20mmのホテルパン1枚（24cmタルト型でも可）にオープンシートを敷き、冷凍パイシートを敷いて重しをのせ、【設定2】で予熱後、加熱する。
5. 4のパイシートに3、レモンの皮をのせ、砂糖（分量外）を振りかけて【設定3】で予熱後、加熱する。



調理ポイント ◆作り方3で完全にリンゴを冷やして、キャラメルの味を染み込ませること。