

クラフティ・オ・スリーズ

(フランスのリムーザン地方の伝統菓子)

<お菓子のイメージ>

6~7月にかけて生のアメリカンチェリーが出回ります。クラフティの中で大粒のスリーズは甘く力強く、果汁も溢れ出します。軽やかなバート・プリゼに包まれて…

➤ バートプリゼ (甘くないタルト生地)

(18 cmタルト丸型 1台分) ※今回は市販生地を使用します

薄力粉	75g
強力粉	40g
無塩バター	67g
全卵	20g
水	15~20cc
塩	2g

➤ 準備と作り方

下準備： 粉は薄力粉と強力粉を合わせて振るい、ボールに入れて冷やしておく
バターを5mm角に切り冷やしておく
全卵をほぐし、水・塩を混ぜて冷やしておく
タルト型にバターを塗り、強力粉をふっておく

- ① 粉の中にバターを入れ、両手ですくいあげ、手のひらで軽くすり合せていく
(さらさらした砂のようになるまで)
- ② 卵液を全体に散らしながら3回に分けて加える
指の間からパラパラ落とすような感じで軽く混ぜる
- ③ ボールの中で生地をまとめ、ラップに包んで平らにならして冷蔵庫で一晩休ませる
- ④ 生地を麺棒でたたき3mm厚さに擀して型に敷きこみ、ピケ(フォーク等で穴をあける)して冷蔵庫で休ませる
- ⑤ 空焼きする
(ア)オーブンペーパーを型より5cm大きく切り、周りに切り込みを入れて表面が生地に付くように敷く
(イ)重石を乗せて200℃で14分焼く(薄く焼き色が付けば良い)
(ウ)卵黄を刷毛で塗る

➤ チェリーのシロップ漬け

ブラックチェリー	25ヶ	
シロップ	グラニュー糖	30g・水 30g
キルシュ	50cc	(※さくらんぼのリキュール)
レモン汁	10cc	

➤ 作り方

- ① チェリーに切り込みを入れて種を取る
- ② シロップを作って冷まし、キルシュ・レモン汁を加えてチェリーを2時間漬け込む
(2時間以上は漬け込まない事)

➤ アパレイユ (タルト型に流し入れる生地)

牛乳	42cc
サワークリーム	42g
バニラ	
全卵	74g
グラニュー糖	60g
強力粉	4g
薄力粉	2g
キルシュ	10cc

➤ 作り方

- ① 鍋に牛乳・サワークリーム・バニラを入れて、ごく軽く沸騰させる
- ② ボールに全卵をほぐし、グラニュー糖を入れて良く混ぜる (※あまり泡立てない様に混ぜる)
振った粉を加えてホイッパーでダマの無くなるまで混ぜる
- ③ ①を3回に分けて良く混ぜながら加え、キルシュを加える

➤ 焼き上げ

- ① 漬け込んでおいたチェリー箆に入れて置き、取り出して水分を拭き取り、空焼きした生地に並べる
- ② アパレイユを縁までたっぷりと流し入れる
- ③ 200℃で25分～30分、果汁がグツグツと流れだし、全体が膨らむ迄焼く
- ④ 必ずケーキクーラーに乗せて冷ます

➤ 食べごろ

常温で作ったその日のうちに！

