

# お菓子教室

一年の始まりである一月は、和素材を生かした

表の「Tea time」をお楽しみください。

ほっとする味わいのタルトを作りましょう。黒ご

まは栄養価の高い素材で、日持ちし、くずれにく

いのでギフトとしても、お抹茶またはお煎茶とともに、和洋折衷

薄力粉はふるってお卵の順に加え混ぜる。

①ビスケット生地を作る。ボウルに室温に戻し

たバターを入れ、粉糖、卵の順に加え混ぜる。

②薄力粉を加え、ゴム

べラで切るように混ぜ、そぼろ状にしたあと、さ

らに混ぜ、まとまつたらラップに包んで冷蔵庫で

約30分（冷凍庫なら約15分）休ませる。

③アーモンドクリームを作り、バターを泡立て器でなめらかにし、粉糖

を加え混ぜる。全卵の半量を加え混ぜ、アーモンドペードル、残りの全卵、

薄力粉の順に混ぜる。

④トッピングを作る。水あめを湯せんにかけ、やわらかくなったら湯を混ぜ、ハチミツ、黒ごま

粉糖、全卵、アーモンドペードルを全体に流して（写真②）。

⑤休ませたビスケット

生地を手粉（強力粉）を用いて3ミリ厚にのし、型

に敷きこむ（写真①）。

⑥⑤にアーモンドクリー

ムを流し、トッピング

を全部に流して（写真②）。

⑦180度で約30～35分焼く。

⑧調理時間1時間30分、火力カット242キロワット

## 黒ごまのタルト

材料（直径18cmのタルト型1台）	
バター（食塩不使用のもの）	60g
水あめ	80g
ハチミツ	30g
薄力粉	50g
金卵	15g
（アーモンドクリーム）	50g
バター（同）	60g
湯	5g
粉糖	20g
（トッピング）	50g
アーモンドペードル	50g
全卵	45g
アーモンドクリーム	40g
柴川 日出子	（新潟調理師専門学校講師）



①

②