

8-2. キルフェボン風いちごタルト

【材料】

18cmタルト型(底取れタイプ) 1台分

クラスト

生アーモンド	80g
ココナッツパウダー	10g
ココナッツファイン	20g
デーツ	30g
ココナッツシュガー	大きじ1

フィリング

・カスタードクリーム

生マカデミアナッツ	70g
ココナッツクリーム	100g
アガベシロップ	60g
レモン汁	小さじ1
オレンジエクストラクト	少々
ターメリック	少々
ココナッツオイル	40g (最後)
サイリウムパウダー	小さじ 1/2 (最後)



・生クリーム

カシューナッツ	100g
メープルシロップ	30g
バニラエクストラクト	少々
水	30g
ココナッツオイル	30g (最後)

【作り方】

1. クラスト(タルト生地)を作る。
クラストの材料をフードプロセッサーに入れ、粒が残る程度に攪拌する。
タルト型に入れ、厚さが均等になるようきれいに敷き詰める。
2. カスタードクリームを作る。
ココナッツオイルとサイリウムパウダー以外の材料をフードプロセッサーに入れ、滑らかになるまで攪拌する(約5分間)。最後にココナッツオイルとサイリウムパウダーを入れ、10秒ほど混ぜる。
1. のタルト型に流しいれ、冷凍庫で2時間以上固める。
3. 生クリームを作る。
ココナッツオイル以外の材料をフードプロセッサーに入れ、滑らかになるまで攪拌する。
最後にココナッツオイルを入れ10秒ほど混ぜる。
冷蔵庫で24時間(冷凍庫で2時間)冷やし固め、絞り袋に入れる。※口金は Wilton #1M を使用
4. 2. を型から外して解凍する。
タルトの表面を生クリームで覆った後、スライスしたいちごを並べて飾り付ける。
※季節により、上に乗せるフルーツは旬のものに変更可