

秋はやっぱりコレ♪

さつまいもタルト



さつまいもタルトの作り方を動画で確認➡



| 材料 | 18cm丸型タルト台 1個分 |
|------------------|----------------|
| タルト台(別レシピ) | 1台 |
| バイクドチーズタルト(別レシピ) | 1個分 |
| カスタード(別レシピ) | 1個分 |
| さつまいもクリーム(別レシピ) | 1個分 |
| さつまいも | 200g~ |
| 上白糖 | 20g~ |
| 牛乳 | 20g~ |
| コンデンスミルク | 20g~ |
| 【ホイップクリーム】 | |
| 植物性クリーム | 50g |
| 上白糖 | 5g |
| バニラエッセンス | 適量 |
| スキムミルク | 5g |
| 【飾り】 | |
| 蒸かしたさつまいも | 適量 |
| ミント | 適量 |
| ケーキピック | あれば |

使用する器具、道具

ボウル
ハンドミキサー

絞り袋
絞り袋用背の高いコップ

はかり
回転台

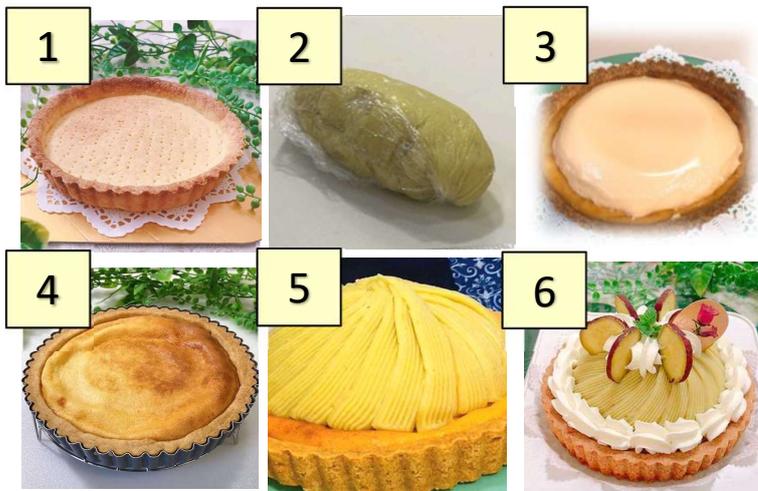
ゴムべら
片目口金



片目口金

おおまかな流れ(作業の順序)

1. タルト台を作る
2. さつまいもクリームを作る
3. カスタードを作る
4. バイクドチーズタルト作る
5. 組み立てる
6. デコレーションする



おすすめの作業分割

| 最短 | | | | | | |
|--------|-------------|---------|-----------|-------|------|---------|
| 前日 | | 当日 | | | | |
| タルト台作り | さつまいもクリーム作り | カスタード作り | バイクドチーズ作り | タルト焼く | 組み立て | デコレーション |
| | | | | | | 食べる |

| 最長 | | | | |
|----------------|-------------|---------|-----------|---------|
| ~3日前 | 2日前 | 前日 | | 当日 |
| タルト台作り (冷凍) | さつまいもクリーム作り | カスタード作り | バイクドチーズ作り | タルト焼く |
| | | | | 組み立て |
| | | | | デコレーション |
| | | | | 食べる |

タルト作りは作る工程が多いお菓子です。1つ1つの作業は単純ですが、やることが多いので、計画を立てると作りやすくなります。作業を分割して作れるので、上記表を参考に作ってみてください。

作業手順

タルト台

1. タルト台の準備

別レシピでタルトを準備しておきます。
タルト型に敷き込み、フォークでピケ(穴をあける)しておきます。
冷凍庫で保存しておきます。

タルトの動画↓



さつまいも準備

飾り用サツマイモ と さつまいもクリーム を作ります。

2. 飾り用サツマイモを準備する

別レシピでさつまいもクリームを作る時に一緒に準備することをお勧めします♪
飾り用サツマイモは細いおイモだと見栄えのバランスがいいですよ！
さつまいもクリームを炊く時、飾り用のサツマイモも一緒に炊きます。
別で炊く時は、炊飯器にお水を2cmくらいで炊くとホクホクで
皮が破れにくく炊けます。

3. さつまいもクリームを作る

別レシピでさつまいもクリームを準備しておきます。
最後の飾りに使う分は除きます。
(皮付きのままがかわいいです)
口金が入った絞り袋にさつまいもクリームを入れてセットします。

さつまいもクリームの動画↓



カスタードクリーム

4. カスタードクリームを作る

別レシピでカスタードクリームを作ります。
15cm丸深皿にラップを敷き、カスタードを流し入れる。
ラップをして、冷蔵庫で冷やします。

カスタードの動画↓



※18cmタルト型に乗せるので、一回り小さく深めの皿やボウルだと見栄えします。

バイクドチーズ

5. バイクドチーズタルトを作ります。

別レシピでバイクドチーズタルトを作ります。

～オーブンを200度で予熱します～ **天板も入れて温めておきます。**

バイクドチーズの動画↓



6. タルト台を空焼きします。

準備しておいたタルト台を空焼きします。
200度で15分～焼きます。

こんがりキレイな焼き色がつくまで焼きます。
焼く温度と時間は各家庭のオーブンによって変わります。
何度か作って丁度よい温度と時間を探してみてください。

7. タルト台にチーズ液を流し入れます。

空焼きしたタルト台にチーズ液を流し入れます。
おたま等を使ってタルトの9割くらい入れます。(少し余ります)
余ったチーズ液は別の器に入れて焼くとカップチーズケーキになります。
チーズ液をタルトの淵にこぼすと、そこだけ焦げます。ご注意ください！

～オーブンを180度で予熱します～ **天板も入れて温めておきます。**

8. タルト台を焼きます。

180度で35分焼きます。
焼けたら、型から外さずに、冷ましておきます。

9. ホイップクリームの準備

ホイップクリームに砂糖とバニラエッセンスを加える
 クリームの状態が7~8分立てのもったりするくらいまで泡立て
 スキムミルクを加えて混ぜ、ツノが立つまで泡立てる

10. 絞り袋の準備

9のホイップクリームを
 口金をセットした絞り袋にクリームを入れてセットしておきます。

11. 組み立て

順番
 (上から)

飾り(ミント・ケーキピック)
 さつまいもの飾り
 ホイップクリーム
 カスタードクリーム
 側面飾りのホイップクリーム
 バイクドチーズフィリング
 タルト台



チーズタルトとカスタードクリームは

8のチーズタルト台に4のカスタードクリームを乗せラップの上から形を整える

サツマイモクリームは

片目口金をセットした絞り袋へ入れてカスタードクリームを覆うように絞ります
 もし、クリームが固ければ分量外のホイップや牛乳で伸ばします。
 隙間なく絞るとかわいいです。

12. デコレーション

タルトの端に側面飾りのホイップクリームを絞ります。
 サツマイモクリームのトップにホイップクリームを絞り、飾り用サツマイモを添えます
 ミントの葉(あれば)とケーキピック(あれば)を飾ります。

もっとデコリたい場合

お花のクッキー(余ったタルト生地をクッキーの抜型で花形にし焼き粉糖をかける)
 粉糖をふるったり、キャラチョコを飾ったり、お好きなデコレーションを楽しんでください。

※※※ タルトを切り分けてから飾る場合 ※※※

11の組み立てでチーズタルト台にカスタードクリームを乗せてから切り分けます。
 切り分けたら、切り口にケーキフィルムを貼り敷紙かアルミケースに乗せます。
 ホイップクリームを縁取りに絞り、トップにはクリームや飾り用さつまいもを並べます。
 ミントの葉などを飾ります。

ホールで作る方が見た目豪華ですが、実際に食べる時に切り分ける時に崩れやすいです。
 事前に切り分けておくと、手間はかかりますが、取り分けやプレゼントにもキレイにお渡しできます。
 ケースバイケースで作り分けるとよいと思います。

切り分けたもの



断面

材料が余ったら
ココット皿に飾って♪

※レシピの転用やインターネット、SNS等への転載はご遠慮くださいますようお願い致します。