

至福の絶品！キャラメルナッツタルト



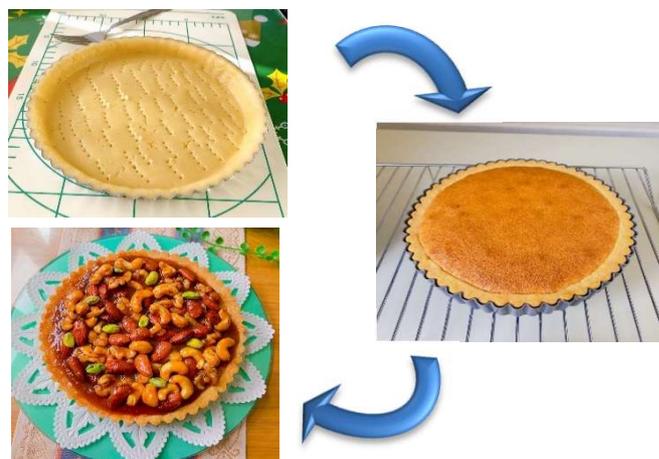
材料	18cm丸タルト型	1台分
タルト台(別レシピ)		1台
ダイヤモンド(別レシピ)		1台
【キャラメルナッツクリーム】		
ミックスナッツ (彩り用ピスタチオ)		150g 少々
☆ グラニュー糖		50g
☆ 水		小さじ2
☆ ハチミツ		20g
生クリーム		50g
バター		30g
【飾り】		
ケーキピック		あれば

使用する器具

フライパン(ナッツ乾煎り用) ゴムベラ
小鍋(生クリーム加熱用)
小鍋(キャラメル用)

おおまかな流れ(作業の順序)

1. タルト台をつくる
2. ダイヤモンドを作る・焼く
3. キャラメルナッツを作る



おすすめの作業分割

最短			
前日	当日		
ダ タ ル ト 作 る	タ ル ト 焼 く	ナ キ ヤ ツ ラ 作 る	食 べ る

最長			
～3日前	2日前	前日	当日
作 ダ タ ル ト 冷 凍 ド	タ ル ト 焼 く	ナ キ ヤ ツ ラ 作 る	食 べ る

作業手順

タルト

1. **タルト台を準備します** ※前日までに事前作成推奨
別レシピでタルト台を作成しておきます。

クレームダマンド

2. **クレームダマンドを準備します** ※前日までに事前作成推奨
別レシピでクレームダマンドを作成しておきます。

キャラメルナッツタルトを作る

3. **ナッツを乾煎りする**
フライパンにナッツを入れ、弱火で乾煎りする
香ばしい香りを出す
別皿に取り出しておく
この時、彩り用ピスタチオは別によけておく
4. **生クリームを沸騰直前まで温めておく**
別鍋で生クリームを温めておく
5. **キャラメルを作る**
鍋に☆の材料を入れ火をつける
混ぜないこと。砂糖の再結晶化を防ぐため
※再結晶化するとキャラメルがジャリジャリする
少しずつ色がついてきたら鍋を回しながら均一に焦がしていく。
キャラメル色になったら4の生クリームを入れゴムベラでよく混ぜる。
仕上げにバターを加え1分ほど弱火で加熱し、火を止める
6. **キャラメルにナッツを絡める**
3の乾煎りしたナッツをキャラメルに絡める
ナッツを加えて全体にキャラメルを絡める。
キャラメルは火を止めた状態
7. **キャラメルナッツをタルト台へ乗せる**
焼いたタルト台に均等にのせる
ピスタチオをバランスよく乗せる
あれば、ケーキピックを飾る
8. **冷蔵庫で冷やし固める**
完全に冷めたら冷蔵庫で冷やし固める
9. **完成**
カットして召し上がれ～♪
お家でのおやつにも
プレゼントにも喜ばれますよ♪

タルトの動画↓



クレームダマンド↓



※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。