

作業手順

タルト

タルト台の動画↓

1. タルト台を準備します

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

別レシピでクレームダマンドを作成し、タルトを焼いておきます。

【 180度で35分焼成 】

クレームダマンドの動画↓



フロランタンタルトを作る

3. アーモンドスライスを乾煎りする

フライパンにアーモンドを入れ、中火で乾煎りする

きつね色にして香ばしい香りを出す

別皿に取り出しておく

4. キャラメルを作る

鍋に☆の材料を入れ火をつける

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。

うすくキャラメル色になったらゴムベラでよく混ぜ

火を止める

5. キャラメルにアーモンドスライスを絡める

3の乾煎りしたアーモンドをキャラメルに絡める

アーモンドを加えて全体にキャラメルを絡める。

6. キャラメルアーモンドをタルト台へ乗せる

焼いておいたタルト台に均等にのせる

あれば、ケーキピックを飾る

7. 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♪

8. 保管は冷蔵庫で

当日中か翌日に食べきるとサクサクのまま♪

※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。