

可愛すぎる食べられる花束♪

# 桃のブーケタルト



材料	18cm丸型タルト台 1個分
タルト台 (別レシピ)	1台
デュプロマツクリーム	1台分
【飾りの桃部分】	
白桃	半割 4個 (240g程度)
缶詰のシロップ	50g~ 捨てない
ラズベリー	2粒~5粒
【ホイップクリーム】	
植物性クリーム	50g
上白糖	5g
【飾り】	
ミント	あれば
ケーキピック	あれば

## 使用する器具、道具

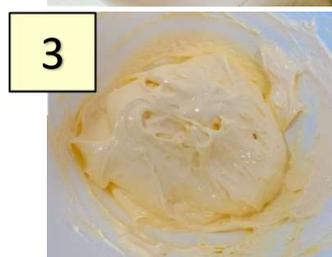
ボウル	絞り袋
ハンドミキサー	絞り袋を立てて置く背の高いコップ
ゴムべら	丸口金
はかり	持ち運びの箱 18cmケーキ箱 (持出し時)

作り方を  
動画で  
確認 →



## おおまかな流れ (作業の順序)

- 1 桃の着色をする
- 2 タルト台を作る
- 3 デュプロマツクリームを作る
- 4 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	飾り桃着色	タルト台焼く	デュプロマツクリーム作り	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	飾り桃着色	タルト台焼く	デュプロマツクリーム作り	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

### 桃の着色をする

#### 1. 飾りの桃を着色します。

白桃缶詰の白桃、半割り4個分を薄くスライスします。

缶詰のシロップ50gを深皿へ入れ、ラズベリー2粒(5g)を加える  
600wで30秒レンチンし、ラズベリーをつぶして色を出し、茶こして濾す  
シロップを50g～加え、色を調整する。

スライスした白桃に色シロップを流し入れ、レンチン600wで30秒温める  
シロップが桃に馴染むようにピッタリとラップをして冷蔵庫で着色します。(一晚)

※濃い色や薄い色、着色なしなど、何種類か用意すると  
見た目が華やかになります♪

### タルト台を作る

#### 2. 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。

～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。(下火を強くし生焼けを防ぐため)

#### 3. タルト台を焼きます。

200度で20分焼きます。

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。

タルトの場合は下火を強くしたいので、

予熱の時から天板を温めておくとうまくいきます。

焼けたら、冷ましておきます。

### 桃のお花を成形

#### 7. 桃でお花を成形しておく

スライス桃をくるくると巻き、何枚か巻き付けてお花の形にする

複数作っておく。

大きいものや小さいものなどサイズをランダムにすると花束感が出る

### デュプロマットクリーム作成

#### 4. デュプロマットクリームを作成

別レシピでデュプロマットクリームを作り、3のタルト台へ流し込みならしておきます。

## 飾り用 生クリームを作成

### 5. 生クリームの準備

ホイップクリームに砂糖を加える

ツノが立つまで泡立てる。ボウルを斜めにしても流れない状態まで

### 6. 絞り袋の準備

5の生クリームを

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。

## 成形

### 7. 組み立て

順番

(上から)

飾り(ミント・ケーキピック)

桃の花形

側面飾りのホイップクリーム

デュプロマットクリーム

タルト台



タルト台にデュプロマットクリームを入れ、平らに均す

## 飾り付け

### 8. デコレーション

桃のお花をデュプロマットクリームの上にバランスよく並べる

タルトの端に側面飾りのホイップクリームを絞ります。

ミントの葉やケーキピックを飾ります。(あれば)

もっとデコりたい場合

アラザンや砂糖菓子などを飾ったり

キャラチョコやメッセージプレートを飾ってみたり

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 ※※※

7の組立てでデュプロマットクリームを均したら冷蔵庫で十分冷やし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。

桃のお花をバランスよく乗せ、ホイップクリームを縁取りに絞ります。

トップには飾り用のミントやケーキピック(あれば)など

飾り付けをすれば、お店クオリティに!!



ホールで作る方が見た目豪華ですが、実際に食べる時の切り分けて崩れやすいです。

事前の切り分けは、手間で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。

※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。