

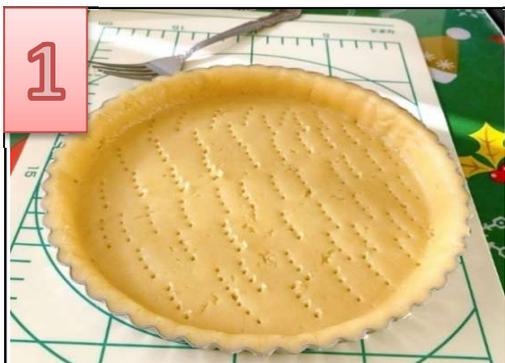
簡単！混ぜるだけ♪

クレームダイヤモンド (アーモンドクリーム)

混ぜるだけでとっても簡単！
アーモンド風味でタルトが
深みのある味わいに♡
サクサクだけじゃない満足感と
切り分け易く食べやすい効果も◎
作り方を動画で確認する→



材 料	18cm丸タルト 1 台分	
タルト台	1 台	別レシピあり
クレーム・ダイヤモンド		
混ぜる順番	① バター	40 g
	② グラニュー糖	40 g
	③ 全卵	40 g
	④ アーモンドプードル (アーモンドパウダー)	40 g



1 タルト台の準備

別レシピでタルト台を作ります
まだ焼きません。
冷蔵庫で保管しておきましょう



2 下準備

・材料を量っておく
・卵を常温に戻し割りほぐして
40gに量っておく



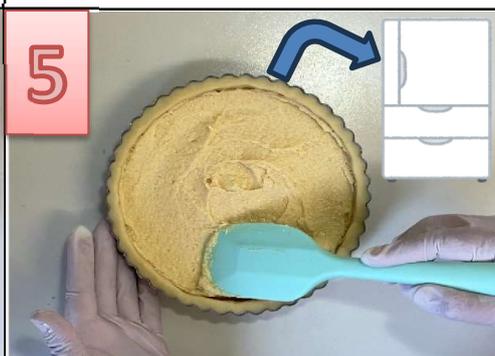
3 下準備

・バターを常温に戻す方法
ボウルに薄く削りながら
張り付けておく
こうすると早く常温に戻る



4 ダマンド作り

材料を順番通りに
「入れたら混ぜる」を繰り返す
卵は数回に分けて入れる
※この順番がダマにならない
コツです♪



5 冷蔵庫で休ませる

ダマンドをタルト台へ
流し入れ、表面を平らにならす
冷蔵庫で冷やします。
30分～理想は一晩。理由は
ダマンドの膨らみ防止とタルトの焼き縮み防止のため



6 焼成

下火強化のため天板を入れて
180度で予熱する。
オーブン【180度 35分】焼く
冷めてから型を外す

※焼けたダイヤモンドタルトにカスタードクリームと生クリーム、お好きなフルーツを乗せるとタルトになります。

※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。