

米粉タルトレッスン参加の方へ

米粉のタルト生地を冷蔵庫でねかせている間に電子レンジで2分で完成のカスタードを作ります。

そして

「アーモンドクリームのをせないです！」

「タルト生地+カスタード+果物だけです！」

「生クリームもタルトにのせません！」

という方はこの量だとカスタード少ないので、
**その場合はカスタードのレシピを2倍量にして
おつくりくださいね！**

【レンジでカスタード】

- 卵黄...1こ
- さとう...25g
- 牛乳...90cc
- 米粉...10g→薄力粉に代用OK
- バター...5g（あれば）

- ①卵黄にさとうを入れ、白っぽくなるまで混ぜる。
- ②米粉をいれ混ぜる。
牛乳も入れて混ぜる。
- ③サランラップをふんわりかけて、電子レンジ**600w**で1分半加熱。
- ⑤泡だて器で素早く混ぜ、さらに**600w**で30秒。
バターも入れ混ぜる。
- ⑥大きめに敷いたサランラップ上にカスタードをのせる。バットの上に乗せて冷蔵庫へ一時保存。

※卵・乳なしにする場合は、

さとう**25g**

米粉（もったり系）**25g**

豆乳**100g**

バニラエッセンス（あれば）

600wで**30秒**、柔ければさらにチン
固ければ豆乳をたし調整

米粉タルトレッスン参加の方へ

朝起きたらすぐ冷蔵庫から出す。アーモンドクリームつくるかたは+50gね！指でおしたら凹むレベルでレッスンスタートです！！



当日（5/1）の流れ

- ①タルト生地作り（**必ずバターは常温にもどす**）
- ②冷蔵庫でタルト寝かす間にカスタードづくり
- ③アーモンドクリーム作る人は私と一緒にアーモンドクリームつくる（混ぜるだけです）
- ④タルトのみ焼く人...180℃20分焼成
タルト+アーモンドクリーム焼く人...180℃30分焼成
楊枝さしてなにも付かなければ出来上がり！
フライパンで焼く方法もお伝えします！（焼き時間60分強）
- ⑤米粉ピザ生地をしこみます（冷蔵庫で一夜発酵させます）
【レッスン後】カスタード・生クリーム・果物お好み
お送りしたサンタさん達をのせて完成させてね！

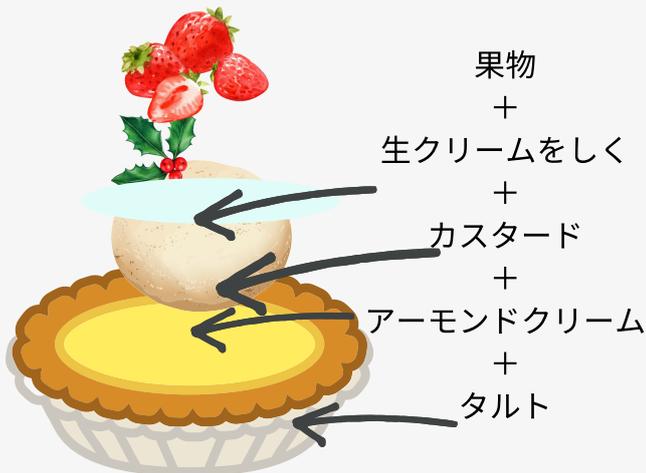
タルトはどう焼く？

- ①オーブンOKの耐熱皿にのせて焼く
 - ②クッキングシートの上で焼く
 - ③型（15cmのタルト用やスポンジケーキ型）がある人は型でも◎
 - ④フライパンで焼く
- ※当日、①～④のどれにするか皆さんにお伺いします。

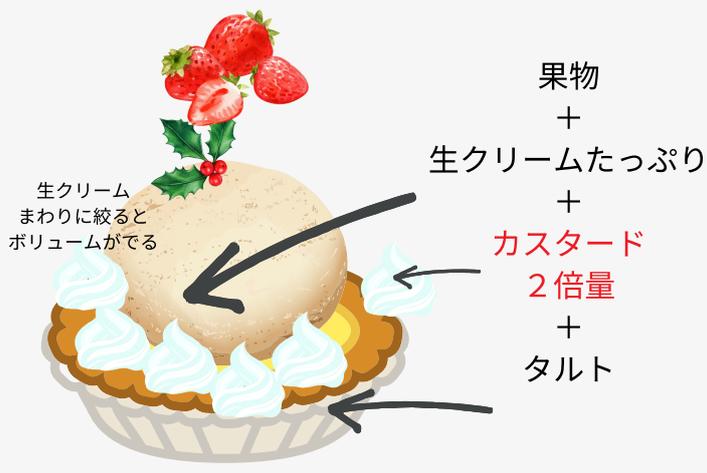


【デコレーション方法の例】

アーモンドクリームあり



アーモンドクリームなし



米粉タルトを フライパンで焼く人は蓋と 蓋を包むめるサイズの布巾用意



スポーツタオルとかでもいいです！
ただしけばだっていないものが
望ましいです！

わからないことは聞いてね！

まとめると、

5/1タルトレッスン+ピザ生地仕込みで 用意しておくものは...

- ・材料一式
- ・ボウル、ヘラなど
- ・型、耐熱皿(15cmサイズ)ない場合はクッキングシートを用意。その上で平にして焼きます
- ・フライパンで焼く方はフライパン蓋と蓋をつつめるサイズのタオルや布巾を用意
- ・砂糖 (タルト生地は粉糖が断然おすすめ。スーパーやカルディ、100均にもあります。溶ける粉糖ね！溶けない粉糖と記載あるものはNG)、卵など
- ・アーモンドプードルとアーモンドパウダーは同じものです。スーパーやカルディ、100均にも売っています。
(材料つきプランの方はお送りしています)
- ・美味しく作りたい！という方はカスタードクリームにバニラエッセンス&バターいれるとワンランク上の味に。

分からない！！！！

という方はLINEで聞いてね！！！！

