RECIPE 08

Pera Chocolate Tart ペーラチョコタルト

洋梨を使ったチョコレートタルト。
「冬のバターキャラメルクリーム」を使用することで手間のかかるキャラメリゼ工程を省いた時短アレンジレシピです。

Keyword
#時短　#本格的　#カンタン
#テイクアウト　#コーヒーに合う

材料

- タルト生地……1台
- クレームダマンド……300g
- 洋梨……1個
- クランブル……75g
- チョコチップ……35g
- フラワーペースト（冬のバターキャラメルクリーム）…30g
- ガナッシュ……80g

タルト生地、クレームダマンド、クランブル、ガナッシュの作り方は、Webで公開中！

作り方

1. Φ21cmのタルト型を使用し、タルト生地とクレームダマンド300gを敷き詰める。
2. 洋梨は半割りにして芯をくり抜いて皮を剥き、12等分の串切りにカットして1の上に並べる。
3. **冬のバターキャラメルクリーム**を線描きで30g絞る。
4. チョコチップ35gとクランブル75gをトッピングする。
5. 上火180℃、下火170℃のオーブンで40分焼成。
6. 温かいうちにガナッシュを80g絞りパレットナイフでトップ中央に丸く塗り広げる。