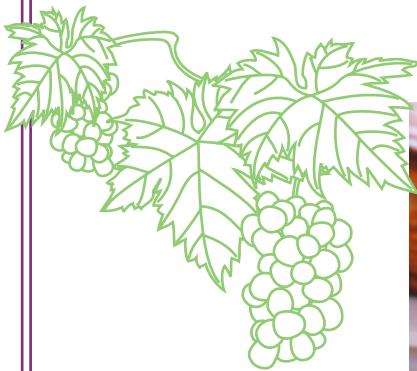


平成13年 フランスを中心とする ヨーロッパの伝統的な  
パン・菓子 テクニカルセミナー



ガレットりんごとレーズン、カルヴァドス風  
ドミニクドゥーセの店 ドミニク ドゥーセ氏

**配合 (21cm、2コ分/g)**

パイ生地	700
卵	2コ
アーモンドブードル	120
砂糖	120
バター	120
ラム酒	10
りんご	6コ
バター	100
黒糖	30
カルヴァドス入り	
カリフォルニア・レーズン	200

**パイ生地**

ホイップクリーム	300cc
生クリーム	150cc
バター	800
塩	20
強力粉	700
薄力粉	300
砂糖	40
水	150

**工程**

パイ生地のミキシング ..... L4~5分  
折り込み ..... 3折りを6回  
(2回折り込んだら、3~24時間休ませる)

1. パイ生地をのばして
2. 21cmの円周を2枚作る
3. アーモンドクリームを入れて
4. りんごとレーズンをカルヴァドスと焼いて
5. タルトに入れる
6. タルトを焼く (焼成温度: 180°C 焼成時間: 35分)



カリフォルニア・レーズン協会