

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
アーモンドプードル	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…………… L 4～5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℃ 焼成時間：35分)