



## フロマージュブランとバニラのタルト



### パートシュクレ ノワゼット

バター	900 g
グラニュー糖	420 g
トレハロース	180 g
塩	7.5 g
薄力粉①	1150 g
薄力粉② (ロースト)	350 g
ヘーゼルナッツパウダー	150 g
卵黄	220 g
全卵	150 g



<b>PROVA バニラエクストラクト</b>	<b>25 g</b>
<p>1 薄力粉②を 150℃で 20 分ローストしておく</p> <p>2 バターとグラニュー糖、トレハロースをクリーミーになるまで混ぜた後、粉類を混ぜ、最後に卵とバニラを混ぜる</p> <p>3 タルトリング（直径 8 cm 高さ 5 cm：内側にカットしたシルパンを巻く）にフォンサージュシ、タルトストーンなどをのせて空焼きする（170℃ 約 20 分）</p>	

### チーズフィリング

クリームチーズ	150 g
フロマージュブラン	150 g
卵黄	70 g
砂糖	60 g
牛乳	50 g
生クリーム	50 g
白ワイン（ソーヴィニヨンブラン）	15 g
<b>PROVA バニラエクストラクト</b>	<b>3.7g</b>
<p>1 すべての材料をミキサーなどで混ぜ、空焼きしたタルトに 3/4 の高さまで流す（120g） 焼成 170℃ 10 分（焼成後は 1/2 の高さになる）</p>	

### バニラシャンティ

生クリーム 35%	250 g
<b>PROVA バニラエクストラクト</b>	<b>1.5 g</b>
<p>1 生クリームを柔らかめにたて、タルトを満たす</p> <p>2 スプーンでひとすくい分をかざる</p> <p>3 泣かない粉糖、金箔で仕上げる</p>	



世界のすぐれた食品・食材をお届けする  
**サンエイト貿易株式会社**

〒107-0062 東京都港区南青山 1-1-1 新青山ビル西館 22F  
TEL. 03-5414-1570 FAX. 03-5414-1580 <https://www.sun-eight.com>