

· 卯普 … 4個

・グラニュー本度 . 608

· 簿/粉 ··· 20g





·纳贾

・海が

い、パターは家温にもです。

·無塩バター …609

· 米分 % .... 309

・ブラックココア... 5ま . 177,879- .. 59.

... 1付固

... 11027

11-1734

- ・型にうなう由をぬっておく
- ・海のがは、ブラー・クロロク、ココア、ミウターは合わせてふるう
- ・片乳を沸騰を前まであたためバニラムッセンス





タルト生地川がルにバター、粉糖 の作け、塩卵黄はれずんべらで すりまぜていく。



回目がしつかりまざれば @をかまさらに ませ全体をまと めるように合わず



国国をラップに クロ冷蔵庫で 30分~1時間 寝かせなおく



4 カスタードフィリングイギリ。 ボウルに卵費と グラニー糖を加えませる



国国にはる。た 海カギガをカコえ 米分気がなくなるまで よくまぜ合わず



6 15 1: B1: 15 15 牛乳(バミラエッセ:ス入り) をかなて全体を まぜ合わせていく



回目をといいた. こしながら鍋に 対していて



日鍋時動の中火に かけこがさないよう 混ぜがを通っていく。



回目をラップを教いた バルトに主動し、たからも ラップをは冷まばなく



10 オープンを170℃に予熱 スタートしておく。 ③の生sやを2mmの厚さに DILTITUE

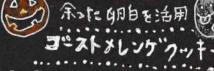


フォークで店に教師 穴をあけておく、



「2」「」に、生かりームを かってのばしたりを 流し入れていく。 オープンで30分後き 型的外化完成





村料 (ゴースト 20s) 卯白…1個分(5~10分)名津村) グラニュキャー409

作りオロオープンを1100にできまれてる

② 卵白をハンドミキサー の1台速でジタせて

