

Kukurbo (カボチャのタルト)

材料 直径 10 cmタルト型 18 個分

<u>カボチャクリーム</u>		<u>タルト生地</u>	
カボチャ (稲敷市)	1 kg	バター	150g
生クリーム	80 g	粉糖	122g
牛乳	40 g	塩	一つまみ
全卵 (稲敷市)	120 g	全卵 (稲敷市)	100g
グラニュー糖	500 g	薄力粉	300g
米ゲル (ソフト) (稲敷市)	40g	強力粉	打ち粉用少々

作り方

タルト生地

- 1 バターをハンドミキサーでマヨネーズ状に白くなるまで混ぜる。
- 2 粉糖を加え、まとまるまでゴムベラで混ぜる。
- 3 溶き卵を 3 回に分け加え、ハンドミキサーで混ぜる。
- 4 塩と振った薄力粉を加えゴムベラで混ぜる。
- 5 ボウルにラップをし、冷凍庫で約 40 分寝かせる。
(様子を見て固まっているようなら取り出す)
- 6 強力粉を麺棒でのばし、10cm のセルクルで型をぬきタルト型にのせ、クッキングシートを敷き、タルトストーンをのせ 180°Cで 20 分焼く。

カボチャクリーム

- 1 カボチャを一口大にカットする。
- 2 鍋にカボチャとグラニュー糖を入れ、カボチャから水分が出るまで置く。
- 3 蓋をし中火で沸騰するまで火にかけ、混ぜる。
- 4 蓋をし弱火で 5 分火にかける。
- 5 30 分蒸す (この時ふたは開けない)
- 6 ボウルに生クリーム、牛乳、全卵、グラニュー糖を入れ、混ぜ合わせる。
- 7 かぼちゃを実と皮で分け、実の部分を電子レンジで温めた米ゲルと共にフードプロセッサーに入れ、細かくなったら 6 と混ぜ合わせる。

仕上げ

- 1 タルト型にカボチャクリームを流し込み、160°Cで 20~25 分焼く。
- 2 クーラーに置き熱が取れてから袋に入れる。

ポイント

稲敷市の顔である江戸崎産のカボチャを使用しました。カボチャクリームのグラニュー糖はカボチャの分量です。