パティシエル復習　焼き①　2006.5.3

2mmのビニールではしわ

↑

2mmにのばしたときには4×4センチ
いわからきれてしまう…

2枚にわけたものの1枚で、

タルトレット ×4

ミニタルトレット ×1

180°C 10分にセット、とちゅう2回くらい 軍手であす

穴をあけてもぷくらん
↑ 穴がツナがったかも。
本ではあけてません
でした ×
表面に竹ぐしでと
書いてありました。

8〜 ↑ ほぼっききりでみてること

タルトレット、ミニタルトレットとも、すこしあらねつがとれてから
素手ではずせる。

薄くて10サイズのクッキーなら、中央になるようにクリームではりあわせることが
できれた。クリームチーズ、ヨーグルト、~~生~~糖のクリームとか

タルトレットにカスタードクリーム(生クリームとキルシュでのばしていたけれどまぜるあれば
なんとか)、ブルーベリー凍に粉糖(サクノとカカオのどっちがいいかな)
こうすると、生のブルーベリーと違うという感じがしないのでこれならOKな味
でした。

10つのせるにはだと平面…
本では20つくらいかも…

同様にミニタルトレットだと1口で食べられてデザートプレートにはそのほうが
いいかもね