

【世界のスイーツ教室 トウール市編】

ヌガー・ド・トゥール レシピ

Nougat de Tours Recipe



Ingredients

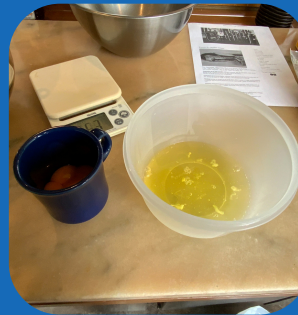
【材料 10個分】

市販のタルト台(直径7cm) 10個
卵白 200g (たまご4-5個分ほど)
グラニュー糖 100g / 20g
アーモンドフードル 100g
塩 適量
粉砂糖 適量
アフリコットジャム 200g
ドライフルーツ(お好きなもの)

Step 1

【メレンゲを作る】

- ① オvensを180度に予熱しておく
- ② 卵黄と卵白を分ける
※卵黄は別のお菓子で御利用ください
- ③ 卵白にグラニュー糖20gと塩を少々加えて角が立つまで泡立てる



Step 2

【タルト台の準備】



- ① タルト台にアフリコットジャムを台の半分より少し下くらいまで入れる
- ② お好みのドライフルーツ(レーズンやオレンジピールなど)をジャムの上にまんべんなく散らす

Step 3

【メレンゲ生地】



- ① アーモンドフードルとグラニュー糖100gを合わせる
- ② 合わせたものにメレンゲをいれ、切るように混ぜ合わせる

Step 4

【タルトを焼く】



- ① ジャムとドライフルーツの上にメレンゲ生地をのせる
※ふんわり山のような感じで
- ② メレンゲ生地の上全体に粉砂糖を茶こしで振りかける
- ③ 180度に予熱したオvensに入れて15分程焼く

Step 5

【出来上がり】



- ① メレンゲ生地がきつね色になったら焼き上がり
- ② 常温に冷めてからお召し上がりください