プルーンのクラフティ

材料6人分

〈パートシュクレ〉

- 無塩バター……60g
- 小麦粉（薄力粉）……100g
- 粉砂糖……20g
- 卵黄……1個分
- 塩……少々

〈クランブル〉

- 無塩バター……20g
- グラニュー糖……20g
- アーモンドプードル……15g
- 小麦粉（薄力粉）……10g

生プルーン……6個

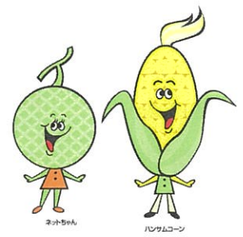
〈アパレイユ〉

- サワークリーム……30g
- グラニュー糖……30g
- 小麦粉（薄力粉）……大さじ1
- 全卵……1個
- 牛乳……大さじ2（30ml）
- ブランデー……少々

作り方／所要時間 約60分

1. パートシュクレを作る。フードプロセッサーに1cm角に切った冷やしたバターと薄力粉、粉砂糖、塩を入れて混ぜ、バターが小豆粒大になったら、卵黄を加えてまとめ、ラップに包んで平らにし、冷蔵庫で1時間ほど冷やす。
2. クランブルを作る。フードプロセッサーに冷やした無塩バターとグラニュー糖、アーモンドプードル、薄力粉を合わせて軽く混ぜて大きなそぼろ状になったら冷蔵庫で冷やす。
3. プルーンは半分に切って種を取る。
4. アパレイユを作る。ボールにサワークリームとグラニュー糖、薄力粉を混ぜて柔らかくし、卵を少しずつ加えて牛乳とブランデーを混ぜる。
5. タルト型に①のパートシュクレを敷き込み、フォークなどでピケをして冷蔵庫で30分冷やす。
6. ⑤に④のアパレイユを流し、③のプルーンを並べて190℃のオーブンで10分焼き、②のクランブルをかけて170℃に下げたオーブンで25分焼く。

MEMO



市場（しじょう）で 学ぶ 作る 食べる
やさい・くだもの料理教室

本日のレシピ

おなまえ

札幌市中央卸売市場 青果部運営協議会