



パウンド型で作る タルトタタンの作り方

薄い層をたくさん重ねて、パウンド型で作るタルトタタンのレシピです。フランスを代表するパティシエの一人、フィリップ・コンティチーニ氏のレシピを、うちでも作りやすい方法をご紹介します！



材料 【8人分（20cmのパウンド型 1台分）】

- 4個 りんご（1個あたり 約200g）2個 卵黄

キャラメル

- 100g グラニュー糖

タルトタタン用のソース

- 30g グラニュー糖
- 30g 有塩バター（なければ無塩バターに少量の塩を加えてください）
- 30ml 水
- 20ml レモン汁
- 1本 バニラビーンズ（さや）

クランブル

- 20g 有塩バター（なければ無塩バターに少量の塩を加えてください）
- 20g ブラウンシュガー
- 25g アーモンドパウダー
- 20g 薄力粉

パイ生地

- 1枚 パイシート（25 x 35 cm）
- 粉砂糖

手順

01

キャラメル

1. タルトタタンの底に入れるキャラメルを作ります。鍋にグラニュー糖を入れて中火で加熱します。鍋のふちの方からキャラメル色に色づいてくるので、鍋を傾けたりスプーンでサッと混ぜたりして均一に焦げるようにします。卵はあらかじめ溶きほぐしておきます。
2. 濃い褐色になったら火から下ろして、型にキャラメルを注ぎ入れます。



02

タルトタタン用のソース

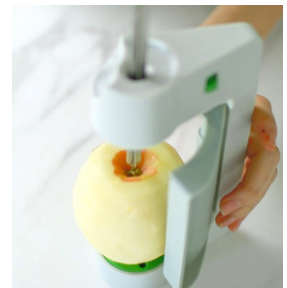
1. タルトタタンに注ぎ入れるソースを作ります。バニラのさやをナイフの先で縦に割り、バニラビーンズをしごき出します。沸騰したら火から下ろし、ふるっておいた薄力粉を一気に加え、木べらで手早く混ぜます。
2. 小鍋にグラニュー糖、バター、水、レモン汁、取り出したバニラビーンズと、残ったバニラのさやを入れて火にかけます。全体を軽く混ぜ、材料がすべて溶けたら火を止めます。バニラのさやを取り出しておきます。



03

りんごをシート状にスライスする

1. りんごは洗ってから皮を剥き、野菜シートスライサーを使ってシート状にスライスします。
2. (*野菜シートスライサーは基本的にはメーカーの使い方を参照してください。文章だけだとわかりにくいと思うので、動画も参考にしてください。)
3. 最初に右側についている取手のような部分を外します。
4. 中央の刃がついたパネ部分を開きます。(刃に触れないようご注意ください！)
5. 太い針を抜いて底の部分にりんごを設置します。針をりんごの中心部分に刺し、先ほど外した取手の部分も取り付けます。りんごに器具がしっかり刺さっていないと機能しないので、この作業は力が入りますがカチッとはまるまでしっかり押します。
6. 緑色の小さいスイッチを左側(外側)に向けます。
7. 取手の部分をまわしてりんごのシートを作っていきます。最後にりんごの芯の部分が見えたらりんごを取り替えます。



手順

04

りんご生地

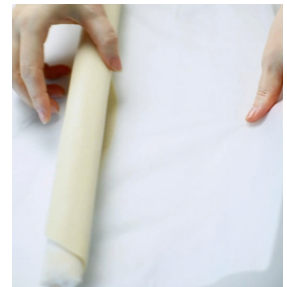
1. パウンド型を横向きに置き、最初に型より少し長めに切ったりんごのシートを横向きに敷きます。(この一番下のシートがタルトタタンの上面になるため、できるだけ丁寧に並べてください！)
2. 次に、りんごのシートを垂直方向に何枚か重ねて敷いていきます。
3. 型の8分目くらいの高さになるまで、りんごのシートを横向きに丁寧に重ねて詰めていきます。
4. 最後に、型からはみ出したりんごのシートを内側に折り込み、全体の高さが均一になるように整えます。
5. 先ほど作ったタルトタタンのソースを注ぎ入れます。全体にソースが行き渡るように、少しずつ注ぎ入れます。
6. 予熱した160度のオーブンで1時間～1時間20分ほど焼きます。途中へラなどで上から軽く押して高さを均一にしながら褐色の焼き色がつくまでしっかり焼きます。上面が渴きすぎるようならアルミホイルなどで上面を覆ってください。
7. 焼き上がったら常温で冷まし、しっかり冷えてからラップを密着させて冷蔵庫で一晩冷やします。



05

パイ生地

1. 市販のパイシートを使います。手作りしたい方は[こちら](#)。市販のパイシートの選び方・使い方については[こちらの記事](#)も参考にしてみてください。
2. パイシートを広げ、必要であればめん棒でのばします。0.5cmくらいの厚さにのばします。(今回購入したパイシートはとても薄かったので、2枚重ねにして厚さを出しています。)
3. 25cm x 35cm の長方形にパイ生地を切り取ります。(パイ生地は多少焼き縮みするので、少し大きくパイ生地をカットしてください。)
4. シルパンを敷いた天板の上にのせ、全体に空気穴をあけます。冷蔵庫で30分ほど休ませます。
5. 予熱した180度のオーブンで20分ほど焼きます。
6. 途中、パイ生地が膨らんできたら焼き網などを上に乗せて膨らみを抑え、目の詰まった固めのパイ生地を作ります。
7. 焼き色がついたらオーブンから取り出し、全体に薄く粉砂糖をふりかけます。次に、オーブンを240度に予熱し、パイ生地を再びオーブンに入れて1～2分ほど焼き、パイ生地を表面をキャラメリゼします。(※砂糖はすぐに溶け始めるので、オーブンのそばを離れず、様子を見ながらキャラメリゼしてください。)
8. オーブンから取り出して、冷める前にパイ生地を25cm x 35cmにカットします。



手順

06

クランブル

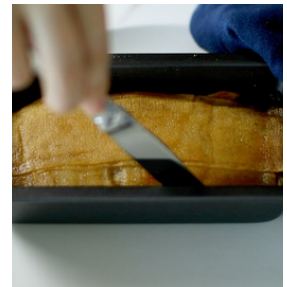
1. バター、ブラウンシュガー、アーモンドパウダー、薄力粉をすべてフードプロセッサーに入れ、全体が均一になるまで混ぜ合わせます。
2. オーブンシートを敷いた天板の上にクランブルを広げて、予熱した160度のオーブンで20～25分ほど焼きます。



07

仕上げ

1. 型の側面にナイフなどをそっと差し込み、りんご生地を型から外します。（もし外れにくかったり、形が崩れてしまいそうな場合は、一度冷凍庫で約40分冷やしてしっかり固めた後、150℃に予熱したオーブンで5～6分ほど加熱して型の周りを温めてから外してください。）
2. りんご生地をひっくり返し、パイの上にそとのせます。両側にクランブルを飾り、仕上げにクランブル部分に粉砂糖をふりかけたら完成です！





このレシピで使っている主な道具

シートスライサー

これは、野菜や果物をシート状にスライスできる道具です。

以前のスパイラルタルトタタンのレシピやパウンド型で作るタルトタタンの作り方でも使っていて、最初買ったときは「難しいし、これ以外には使わないかも…」と思っていましたが、何度か使ううちに慣れてきて今ではとても便利に感じています。

もちろんリンゴを普通にカットして一般的なスライサーを使っても大丈夫です（元のレシピもそうしています）。ただ、シートスライサーに慣れてしまうと、一気にスライスできて作業がぐっと楽になるので、買ってしまった・・・！という方はこのレシピでもぜひ試してみてください。

パウンド型

パウンド型は、底が抜けないもの、そして繋ぎ目のないものを使用してください。

いつもパウンドケーキを焼くときに使っている、角がしっかり出るタイプの繋ぎ目のある型で、以前プリン・ボネを作ったときは問題なかったのですが、今回この型で作ってみたところ、途中から液が漏れ出し、焼き終わる前にキャラメル液がすべて天板にあふれてしまいました。

以前スパイラル・タルトタタンを作った時に「底が抜ける丸型を使ってしまい、キャラメルが全部出てしまった」というコメントをいただいたことがあります。プリン液でも漏れなかった型の繋ぎ目から、なぜかタルトタタンの液体は漏れてしまうのが不思議なのですが・・・。なので今回は底が抜けず、繋ぎ目のないパウンド型を買い直して作りました。

タルトタタンは液漏れしやすいので、型選びにはぜひご注意ください！

シルパン（メッシュオープンマット）

シルパンとはメッシュ状に穴があいたシリコン製のオープンマットのことです。オープンの熱を通しやすいので、パンやクッキー、パイ生地がパリッと仕上がります。今回のレシピでは普通のオープンシートで代用可能です。

※リンクには一部アフィリエイトを含みます。ご購入時の価格に影響はありません。



メモ



焼成時の注意点 りんごを焼くとき

- ・型いっぱいに詰めた場合、ソースやりんごの水分があふれ出すことがあるので、必ず下に天板を敷いて焼く。
- ・焼成中にヘラなどで軽く押さえると、密度が出て後から扱いやすくなる。



焼成時の注意点 パイ生地をキャラメリゼするとき

- ・表面に薄く粉砂糖をふり、高温のオーブンで一気に焼く。
- ・キャラメリゼすることで水分が染み込みにくくなり、生地が湿気にくくケーキが長持ちする。
- ・焼成中は砂糖がすぐ溶け始めるのでオーブンから目を離さない。焦げやすいので注意。
- ・オーブンによっては奥が焦げやすいため、途中で天板を前後に返すと均一に仕上がる。

もっとお菓子作りを楽しみたい方へ

Chicca Foodではプロの技術を家庭で再現できるレシピをたくさん公開中です！

このレシピの会員限定ページはこちら

ステップ動画・フル動画・補足解説がまとめてご覧いただけます。



<https://chiccafood.com/tarte-tatin-conticini/>

※このレシピは随時見直し・改善を行っているため、内容が予告なく変更される場合があります。最新版はChiccaFoodの公式サイトにてご確認ください。