

Blueberry Tart with Crème Pâtissière

Tart Crust:

- 160 g- all-purpose flour
- 115 g unsalted butter, chilled and cubed
- 50 g granulated sugar
- ¼ tsp salt
- 1 large egg yolk
- 2-3 T cold water



Crème Pâtissière:

[\(Click here for the recipe.\)](#)

Topping:

- 1-2 C fresh blueberries (approx. 140 to 280 g)
- 1/4 cup apricot jam (for glaze) (approx. 85 g)
- 1 T water

Make the Tart Crust:

1. In a food processor, combine the **flour**, **sugar**, and **salt**.
2. Add the **cold butter** and pulse until the mixture resembles coarse crumbs.
3. Add the **egg yolk** and pulse again. Gradually add **cold water**, one tablespoon at a time, until the dough begins to come together.
4. Turn the dough out onto a lightly floured surface and form it into a disk. Wrap it in plastic wrap and refrigerate for **at least 30 minutes**.

Bake the Tart Shell:

1. Preheat the oven to **190°C**.
2. Roll out the chilled dough on a lightly floured surface and fit it into a tart pan with a removable bottom. Trim any excess dough.
3. Prick the bottom of the crust with a fork, line it with parchment paper, and fill with pie weights or dried beans.
4. **Bake for 15 minutes**, then remove the parchment paper and weights. Continue baking for another **10-15 minutes**, or until the crust is golden brown. Let it cool completely.

Prepare the Crème Pâtissière:

Follow the recipe for Crème Pâtissière. Allow it to cool completely in the refrigerator.

Assemble the Tart:

Once the tart shell and custard are completely cool, spread the Crème Pâtissière evenly in the tart shell.

Add the Blueberries:

Arrange the fresh blueberries on top of the custard.

Glaze the Tart:

1. In a small saucepan, heat the **apricot jam** with the **water** until it melts and becomes a glaze.
2. Let it cool slightly, then brush it over the blueberries to give them a shiny finish.
3. Refrigerate the tart for at least 1 hour before serving to allow the flavors to meld. Serve chilled

ブルーベリータルトのクレームパティシエール添え

タルトクラスト:

- 薄力粉 160 g
- 無塩バター(冷やして角切り)115 g
- グラニュー糖 50 g
- 塩 小さじ 1/4
- 卵黄 1 個
- 冷水 2-3 tbs

クレームパティシエール:

[\(レシピはここをクリック\)](#)



トッピング:

- 新鮮なブルーベリー 1-2 カップ(約 140~280g)
- アプリコットジャム 1/4 カップ(グレース用)(約 85g)
- 水 1 tbs

タルトクラストを作る:

1. フードプロセッサーで薄力粉、砂糖、塩を混ぜます。
2. 冷たいバターを加え、粗いパン粉状になるまでパルス動作を行います。
3. 卵黄を加えて再びパルス動作を行います。冷水を少しずつ加え、生地がまとまるまでパルス動作を行います。
4. 生地を軽く粉を振った作業台に取り出し、円盤状にまとめます。ラップで包み、**少なくとも 30 分間**冷蔵します。

タルトシェルを焼く:

1. オーブンを **190°C** に予熱します。
2. 冷えた生地を軽く粉を振った作業台で伸ばし、底が外れるタルト型に敷きます。余分な生地を切り取ります。
3. フォークで底に穴を開け、パーチメント紙を敷いてパイ重石または乾燥豆を詰めます。
4. **15 分間**焼き、パーチメント紙と重石を取り除きます。さらに **10-15 分間**、またはクラストが黄金色になるまで焼きます。完全に冷まします。

クレームパティシエールを準備する:

クレームパティシエールのレシピに従って準備します。冷蔵庫で完全に冷まします。

タルトを組み立てる:

タルトシェルとクレームパティシエールが完全に冷めたら、クレームパティシエールをタルトシェルに均等に広げます。

ブルーベリーをのせる:

新鮮なブルーベリーをクレームパティシエールの上に並べます。

タルトにグレースを塗る:

1. 小さな鍋でアプリコットジャムと水を加熱し、溶かしてグレースにします。
2. 少し冷ました後、ブルーベリーの上に刷毛で塗ります。
3. 提供する前にタルトを少なくとも 1 時間冷蔵し、味をなじませます。冷やして提供します。