

ストロベリー・タルト



【材料名】	【製法】
■ シュクレ・クランブル パートシュクレ/クラム 400 g バター 80 g FEラズベリー-E-725 60 g 生クリーム 40 g	■ シュクレ・クランブル ① 焼成したパートシュクレを粉碎する。 ② 軟らかいバターを混ぜ合わせる。 ③ 室温に戻したFEラズベリーと生クリームを混ぜ合わせる。 ④ 型に敷きこむ。 φ140mm/120g タルトレット/10g
■ クレーム・ダイヤモンド・ベリー バター 190 g グラニュー糖 180 g 全卵 160 g アーモンドプードル 200 g 薄力粉 20 g フルゴロ ストロベリー 100 g	■ クレーム・ダイヤモンド・ベリー ① バター、グラニュー糖ですり合わせる。 ② アーモンドプードルを一部混ぜ合わせ、全卵を数回に分けて混ぜ合わせる。 ③ 薄力粉を混ぜ合わせる。 ④ フルゴロストロベリー、トリプルセックを混ぜ合わせる。 φ140mm/110g タルトレット/30g <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">焼成： 上火：180℃/下火：160℃ 25分</div>
■ アンビバ Be30°シロップ 30 g 水 30 g バーティナー トリプルセック* 10 g	■ アンビバ ① 焼成後にシロップをうつ
■ 仕上げ ヌージュレードゥブレ フルゴロ ストロベリー	■ 仕上げ ① 加水し加温したヌージュレードゥブレを表面に塗り、フルゴロストロベリーをのせ仕上げる。
■ その他 シャンティ ミント	

タカ食品

フルゴロ ストロベリー 1Kg×6 (果肉入ソース)	FE ラズベリー E-725 1Kg×5 (冷凍ピューレ)
ヌージュレー ドゥブレ SP 1Kg×10 (上掛け)	

[レシピ一覧へ](#)

この処方は当社試作室での試作例です。
実際の条件は、試作・確認の上、ご決定をお願い致します。