

HUG FILIGRANO BUTTER
MINI CHOCO – TARTELETTES FILIGRANO
BUTTER ROUND 3.8cm
Art.Nr. 7314135

チョコレートタルト



おすすめの使用タルト:

#7314135 ミニチョコタルトフィリグラーノ バターラウンド 3.8 cm

A 【ラスベリーガナッシュ】

<材料> 転化糖 20 g 生クリーム 34% 140 g ラズベリーピューレ 120 g クベールチュールチョコレート65% 300 g バター 70 g

- ①転化糖と生クリームを鍋に入れて沸騰させる。
- ②ラズベリーピューレを別の鍋で沸騰させる。
- ③細かく切り刻んだクーベルチュールチョコレートの中に①のクリームの半分を注ぎ、中心からヘラで混ぜる。
- ④全体がなめらかに混ざったら残りのクリームと②の ラズベリーピューレを加える。
- ⑤全体が混ざったらバターを加えて丁寧に混ぜる。

B【ココアヌガティーヌ】

<材料 <i>></i>	
牛乳	100 g
バター	250 g
グルコース	100g
砂糖	300 g
NHペクチン	5 g
グリュエ・ド・カカオ(カカオニ	-ブ) 300 g

- ①鍋に牛乳、バター、グルコースを入れ 40~50°Cに 加熱する。
- ②砂糖とペクチンを混ぜ合わせてから①に加える。
- ③約 106℃になるまで火にかけ、グリュエ・ド・カカ オを入れる。
- ④シリコンペーパーまたはシルパットシートに広げる。

≪仕上げ≫

タルトにラズベリーガナッシュ(A)を入れ、30 分間冷蔵庫で冷やす。 新鮮なラズベリーと薄いココアヌガティーヌをトッピングして完成

株式会社オッティ貿易

TEL 045-534-9116 | FAX 045-534-9117 | info@ottiboeki.jp 〒221-0844 神奈川県横浜市神奈川区沢渡1-2 Jプロ高島台サウスビル3階D室





HUG FILIGRANO BUTTER
MINI CHOCO – TARTELETTES FILIGRANO
BUTTER ROUND 3.8cm
Art.Nr. 7314135

CHOCOLATE TART

COMPOSITION

Filgrano butter tartlet chocolate round 3.8 cm Raspberry Fruit Ganache Cacao nougatine

RASPBERRY GANACHE

Invert sugar	20 g
Cream 34%	140 g
Raspberry Puree	120 g
Couverture 65%	300 g
Butter	70 g

Boil the cream with the invert - sugar.
Separately boil the Raspberry Puree.
Pour half of the boiling cream over the finely chopped couverture; mix with a spatula starting from the center.
When smooth add the remaining cream and the Raspberry Puree.
When mixed add butter and mix delicately.

COCOA NOUGATINE

Milk full fat	100 g
Butter	250 g
Glycose	100 g
Sugar	300 g
Pektine NH	5 g
Grue de cacao	300 g

In a cooking pot heat the milk, glucose and butter to 40 - 50°C. add in the pectin mixed with sugar. Cook at 106°C. Add the Grue de cacao.

Spread on Silicon paper or Silpat sheet.

PRODUCTION METHOD

Pour ganache into the tartlet shell.
Keep in the fridge for 30 minutes.
Decorate with fresh raspberries and chocolate garnishes and thin sheets of nougatine.



