



HUG CLASSIC COLLECTION
DESSERT TARTELETTES FINESSE 5cm
Art.Nr. 7174135

レモンタルト

おすすめの使用タルト:
#7174135: デザートタルトフィネス 5cm



A【レモンクリーム】

<材料>

レモンジュース	360 g
砂糖	400 g
卵	400 g
生クリーム	360 g
バター	600 g

- ①レモンジュース、生クリームを鍋にいれる。
- ②卵と砂糖をあらかじめ混ぜ合わせておく。
- ③沸騰した①に②を加え約 2 分間沸騰させる。
火からおろし荒熱をとる。
- ④小さいサイズにカットしたバターを入れ混ぜる。
- ⑤絞り袋を使用し「らせん状」のシリコン鑄型に充填し、3 時間、冷凍する。

※Bakels社のレモンクリームで代用可能です！

加水・加熱は不要。
お好みの甘さになるようホイップクリームやバタークリームを加えてかき混ぜるだけで【A】のクリームが完成です。
タルトに絞り袋で充填し、タルトごと冷凍します。



《仕上げ》

【A】レモンクリームの表面に【B】グレーズをブラシで塗る。
ドライレモンや新鮮なブルーベリー・ラズベリーを飾って完成。

B【グレーズ(つやだし)】

<材料>

ナパージュ	250g
水	150g

- ①ナパージュと水を鍋に入れ沸騰させる。1分間沸騰させて、火からおろし 50℃まで温度をさげる。

※Bakels社のクリスタルグレーズ ニュートラルの使用がお勧めです！

加水は不要。加熱するだけで、【B】の完成です。優れた安定性で液だれせず、完璧な光沢を演出します。





HUG CLASSIC COLLECTION
DESSERT TARTELETTES FINESSE 5cm
Art.Nr. 7174135

Lemon Tartelette



A [LEMON CREAM]

Lemon Juice	360 g
Sugar	400 g
Egg	400 g
Cream	360 g
Butter	600 g

PREPARATION METHOD

1. Put lemon juice and cream in a pot and boil.
2. Mix the egg and sugar together and add to the boiling mixture.
3. Boil for 2 minutes. Allow to cool.
4. At 32C, whip n the soft butter in small pieces.
5. Using a piping bag fill into spiral shaped silicon molds. Freeze for 3 hours.

*Easy method:

Use Bakels Lemon Cream!

No need to add water or heat.
Just add whipped cream or butter cream and stir for your desired sweetness. Fill the tart with a piping bag and freeze the whole tart.



B [GLAZE]

Napage	250 g
Water	150 g

PREPARATION METHOD

1. Bring napage and water to a boil. Boil for 1 minute. Allow to cool to 50C.

ASSEMBLING THE DESSERT

Apply with a brush onto the frozen lemon cream surface. Decorate with dried lemon or fresh blueberries or raspberries.

*Easy method:

Use Bakels Crystal Glaze Neutral!

Heat in water bath or pan without adding water. Very shiny and transparent. Provides a thin and stable coat of glaze after setting.

