



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

モンブラン

7174135: デザートタルトフィネス 5cm を使用

- ・モンブランフィリング
- ・チェスナットペースト(マロンペースト)
- ・デコレーション

【モンブランフィリング】

生クリーム	200 g
マスカルポーネチーズ	200 g
バニラビーンズ	3
砂糖	150 g
ゼラチン	2g

- ①生クリームを約 6 分だてにホイップ。
- ②マスカルポーネチーズ、バニラビーンズ、砂糖を混ぜ合わせ、①とさっくり混ぜる
- ③ふやかしたゼラチンを加え混ぜる。
- ④5 cm以下の半球形のシリコンモールドに入れ冷凍庫で凍らせる。

【チェスナット(マロン)ペースト】

マロンペースト(加糖)	200 g
マロンピューレ	200 g

- ①クリームとペーストをよく混ぜ合わせる。
- ②モンブラン用の口金を装着した絞り袋に入れる。



【デコレーション】

- ①凍ったモンブランフィリングをアーチ状になった部分が上になるようにタルトにのせる。
- ②底の部分から上に巻き上げるようにチェスナット(マロン)ペーストを円を描くように(モンブランフィリングを覆うように)デコレーション。
- ③モンブランをマロングラッセとゴールドリーフを飾る。
粉糖をふりかけ仕上げる。

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



www.ottiboeki.jp/hug



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

MONT BLANC

COMPOSITION

Finesse tartlet round 5.0 cm
Mont Blanc filling
Chestnut paste
Decoration

MONT BLANC FILLING

Whipping cream	200 g
Mascarpone cheese	200 g
Vanilla bean	3
Sugar	150 g
Gelatin leaf	2 g

PREPARATION METHOD

Beat all the ingredients together until semi whipped - using a whisk. Add in the soaked and melted gelatin. Fill the cream into half sphere silicon molds and freeze.

CHESTNUT PASTE

Chestnut cream sweet	200 g
Chestnut puree	200 g

PREPARATION METHOD

Mix all the ingredients together and fill into a piping bag fitted with a Mont Blanc Vermicelli nozzle.

ASSEMBLING OF THE DESSERT

Place the frozen Mont Blanc filling onto the tartlet shells.

Starting at the base of the dessert pipe the chestnut cream around the Mont Blanc filling in circular motion, winding up and around to gradually cover all the filling.

Garnish the Mont Blanc with a Marron Glace and a gold leaf.

Finally dust with non - melting icing sugar.

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



www.ottiboeki.jp/hug