HUG CLASSIC COLLECTION DESSERT
TARTLETTES Classic 5cm
Art.Nr. 7132135

# アップルキャラメルタルト

おすすめの使用タルト:
#7132135　デザートタルトクラシック 5cm

＜デザートタルトフィリグラーノバターラウンド 5.3cm　10 個分＞

【材料】

| | | | |
|---|---|---|---|
| 砂糖 | 50g | バター(1) | 20g |
| レモン果汁(ジュース) | 20g | リンゴ(皮と芯を除いて) | 250g |
| バター(2) | 10g | バニラビーンズさや付き | 1/2 本 |
| すりおろしたレモン | 3g | | |

【作り方】
①砂糖をフライパンで温めカラメル状にします。
②バター(1)とレモン果汁の半分を加え、砂糖が溶けるまでかき混ぜます。
フライパンを火から離して置いておきます。
③リンゴを 0.5cm 角に切り、残りのレモン果汁を混ぜ合わせます。
④バター(2)を溶かし、③のリンゴを炒めます。
⑤バニラビーンズとすりおろしたレモンを④に加えます。
⑥②のカラメルソースを⑤に加えて混ぜ合わせます。
⑦温かいうちにタルトに広げて完成です。
　(おすすめのトッピング:バニラのさやを飾りつけ)

**※Bakels 社のラ・ポムを使えば簡単・時短！**

お好みの味になるように、スパイス(シナモン、バニラなど)やナッツ、ドライフルーツ、
蒸留酒を加え、タルトに充填するだけ。
りんごのフィリングにラ・ポムを使えばあっという間にアップルタルトの完成です。

**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
http://www.ottiboeki.jp/hug/

HUG CLASSIC COLLECTION DESSERT

TARTLETTES Classic 5cm

Art.Nr. 7132135

# APPLE CARAMEL TARTS

10 Tartelettes

## Ingredients

| | | | |
|---|---|---|---|
| Sugar | 50g | butter(1) | 20g |
| lemon juice | 20g | apple, peeled and cored | 250g |
| butter(2) | 10g | vanilla pod, seeds | 1/2piece |
| lemon, grated | 3g | | |

## Preparations

1. Caramelize the sugar in a pan. First add the butter (1) then half the lemon juice. Stir until the sugar dissolves. Set the pan aside.
2. Cut the apple into 0.5 cm cubes. Sprinkle with the remaining lemon juice.
3. Melt the butter (2) and sauté the apple cubes in it.
4. Add the vanilla seeds and grated lemon.
5. Add the caramel to the apples and mix. Spread into the Tartelettes whilst still lukewarm.

## Serving suggestion

・Vanilla pod

**<u>Easy method:　Use Bakels La Pomme!!</u>**

Just add spices (cinnamon, vanilla, etc.), nuts, dried fruits, and distilled spirits to bring out your desired taste and fill the tart.

If you use La Pomme for the apple filling, you can make apple tarts in no time.

**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

http://www.ottiboeki.jp/hug/