



Dessert - Tartelettes Filigrano Butter Round 5.3 cm
Art.Nr. 7329135

アップル克蘭ブルタルト



おすすめの使用タルト: #7329135 デザートタルト フィリグラノバターラウンド 5.3 cm

A【ローストパン粉】

<材料>

バター	30 g
ビスケット粉	20 g
砕いたホワイトアーモンド	30 g
バニラシュガー	4g

- ①フライパンにバターを溶かします。
- ②残りの材料を入れ、軽く炒めます。
- ③トレイに取り出し、冷まします。

C【シナモン克蘭ブル】

<材料>

バター	15g
ケーンシュガー(ブラウンシュガー)	12g
アーモンド	12g
小麦粉	15g
シナモン	0.5g
塩	0.25g

- ①材料を全て混ぜ合わせます。

B【アップル克蘭ベリーフィリング】

<材料>

りんご	220g
ドライ克蘭ベリー	35g
【A】ローストパン粉	45g
砂糖	10g
レモンの皮	2g
レモン汁	4g

- ①りんごの皮を剥き、(タルトの大きさに合わせて)小さめに 切ります。
- ②残りの材料を加えて混ぜます。

<<仕上げ>>

- ①タルトに【B】リンゴと克蘭ベリーのフィリング (30 g) を山盛りになるまで詰めます。
- ②【C】シナモン克蘭ブルをふりかけます。
- ③上火200℃、下火180℃のデッキオープンで22分焼きます。
- ④粉砂糖を軽くまぶして完成。



※Bakels社のラ・ポムを使えば簡単・時短！

ラ・ポムとドライ克蘭ベリー、【A】のローストパン粉を混ぜ合わせるだけで【B】のフィリングの完成です。
お好みにレモンの皮・レモン果汁を加えてください。

もっと手軽に“アップル克蘭ブル”を楽しみたい方はロンネフェルトの「アップル克蘭ブルティー」をお試しください。



- 商品名: アップル克蘭ブル
- 商品コード: 3846-1 ■内容量: 100g

紅茶にリンゴとシナモン、バニラの香りをブレンド。
リンゴを使ったドイツで定番の焼き菓子「アップル克蘭ブル(アプフェルシュトロイゼル)」をイメージした紅茶です。





Dessert - Tartelettes Filigrano Butter Round 5.3 cm
Art.Nr. 7329135



Apple Crumble Tartelettes

10 Tartelettes

A [Roasted breadcrumbs]

<Ingredients>

butter	30 g
biscuit crumbs	20 g
white almonds, ground	30 g
vanilla sugar	4g

1. Melt the butter in a frying pan.
2. Add the dry ingredients and roast a little.
3. Empty the roasted mixture out of the hot pan onto a tray. Allow the mixture to cool.

C[Cinnamon crumble]

<Ingredients>

butter	15g
raw cane sugar	12g
almonds	12g
wheat flour	15g
cinnamon	0.5g
salt	0.25g

1. Smooth the butter with the remaining ingredients to make the crumble.
2. Fill each tartelette with apple and cranberry filling (30 g) until heaped.
3. Sprinkle with crumble (5 g).
4. Bake in a deck oven at 200°C top heat, 180°C bottom heat for 22 minutes.
5. Dust lightly with powdered sugar.

B [Apple cranberry filling]

<Ingredients>

apples	220g
dried cranberries	35g
[A] Roasted breadcrumbs	45g
sugar	10g
lemon zest	2g
lemon juice	4g

1. Peel the apples and cut into small pieces (adjusted to the size of the tartelettes).
2. Add the remaining ingredients and mix.



Easy method: Use Bakels La Pomme!

Just add dried cranberries and **[A]**Roasted breadcrumbs to La Pomme .
You can make **[B]**Apple cranberry filling in no time.
Lemon zest and/or lemon juice can be added if so desired.



For an even faster fix for Apple Crumble, try Ronnefeldt Apple Crumble tea !

- Product name: APPLE CRUMBLE
- Art.-Nr: 3846-1 ■ Net weight : 100g

The combination of sweet apple with notes of cinnamon and toffee on malty black tea.
Inspired by homemade apple crumble with sweet shipped cream.

