HUG Choco-Tartelettes Filigrano Bakery Butter Round 7 cm,
Art.Nr. 7385135

チョコレートとチェリーのタルト

タルト 10 個分

使用タルト:

7385135　チョコレートフィリグラーノベーカリーバターラウンド 7 cm

アーモンドペースト

＜材料＞

アーモンドペースト	150 g
卵白	20 g
ダーククーベルチュールチョコレート(みじん切り)	50 g
ブラックチェリー(冷凍)	200 g

①アーモンドペーストと卵白を混ぜてから、タルトのベースとして中に入れる。
②チョコレートを振りかけ、チェリーを上に並べます。

クランブル

＜材料＞

バター	80 g
砂糖	50 g
小麦粉	80 g
ココアパウダー	20 g

①すべての材料を一緒にこねてクランブルを作り、チェリーの上に振りかけます。
②ファンオーブンで 160℃で約 10 分間焼きます。

＜盛りつけ＞

- チェリー
- ココアパウダー
- 丸いクーベルチュール装飾

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 Choco-Tartelettes Filigrano Bakery Butter Round 7 cm,
Art.Nr. 7385135

Tarts with chocolate and cherries

10 Tartelettes

Almond paste

【Ingredients】

almond paste	150 g
egg white	20 g
dark couverture chocolate, chopped	50 g
black cherries, frozen	200 g

【Preparation】

- Mix the almond paste with the egg white until smooth, then place in the base of the tartelettes.
- Sprinkle the coarsely chopped couverture chocolate over the almond paste mixture and arrange the cherries on top.

Crumble

【Ingredients】

butter	80 g
sugar	50 g
flour	80 g
cocoa powder	20 g

【Preparation】

- Knead all the ingredients together to make a crumble mixture and spread it over the cherries.
- Bake in a fan oven at 160° C for about 10 minutes.

【Serving suggestions】

- Cherries
- Cocoa powder
- Round couverture decor

Recipe by Fabian Sänger, 30.09.2020

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