HUG Mini Coffee-Tartelettes Filigrano Butter Round 3.8 cm
Art.Nr. 7393135

コーヒーチョコレートタルト

使用タルト：
7393135 ミニコーヒータルト フィリグラーノバターラウンド 3.8cm

タルト10個分

A【フィリング】

＜材料＞

グルコースシロップ	15 g
バター	10 g
生クリーム	75 g
クーベルチュールダークミルクチョコレート	25 g
クーベルチュールチョコレート	20 g

1. グルコースシロップをバター、生クリームと一緒に沸騰させます。
2. 混ぜ合わせたものをクーベルチュールチョコレートに注ぎます。
3. 溶かして均一化するように混ぜ合わせます。
4. 冷ましてからタルトに注ぎます。

B【トッピング】

卵白	15g
砂糖	30g
水	8g

1.・ 卵白を泡立てます。
2.・ 砂糖と水を合わせ120度に熱し、卵白に加えます。
3.・ 再び泡立てます。
4.・ 絞り袋に入れ、クリーム状にしたものをタルトにトッピングします。

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
www.ottiboeki.jp/hug

HUG Mini Coffee-Tartelettes Filigrano Butter Round 3.8 cm
Art.Nr. 7393135

Coffee-Tartelettes with chocolate

Recipe by Fabian Sänger

10 Tartelettes

A 【Cream】

glucose syrup	15g
butter	10g
full cream	75g
dark chocolate couverture	25g
milk chocolate couverture	20g

1. Bring the glucose syrup to the boil with the butter and full cream.
2. Pour the mixture over the couverture chocolate.
3. Allow to melt and then homogenize.
4. Allow the mixture to cool down and pour into the tartelettes.

B 【Egg whites】

egg white	15g
sugar	30g
water	8g

1. Beat the egg white.
2. Boil the sugar with the water at 120° C and add to the egg white.
3. Whip again.
4. Use a piping nozzle to apply the egg white mixture to the cream.

【Serving suggestions】

- Coffee beans
- Cocoa powder

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