



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



抹茶コーヒータルト

使用タルト :

7393135 ミニコーヒータルト フィリグラノバターラウンド
3.8cm

タルト10個分

A【クリーム】

<材料>

ライムピューレ	30g
砂糖	5g
全卵	30g
卵黄	20g
バター	20g
クーベルチュール	40g
ホワイトチョコレート	

1. ライムのピューレを砂糖、全卵、卵黄、バターと混ぜます。
2. 絶えずかき混ぜながら、沸騰させます。
3. 別のボウルに注ぎ、白いクーベルチュールチョコレートを加えます。
4. 均一化し、少し冷まします。
5. クリームをタルトレットに注ぎます。

<盛りつけ>

- ・ 揚げたミントの葉
- ・ 抹茶パウダー

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
J-Pro Takashimadai South Bldg 3F D, 1-2 Sawatari,
Kanagawa-ku, Yokohama, 221-0844

B【卵白】

卵白	15g
砂糖	30g
水	8g

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



www.ottiboeki.jp/hug



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



Coffee-Tarts with lime and matcha

Recipe by Fabian Sanger

10 Tartelettes

A 【Cream】

lime puree	30g
sugar	5g
whole egg	30g
egg yolk	20g
butter	20g
white couverture chocolate	40g

1. Mix the lime puree with the sugar, whole egg, egg yolk and butter.
2. Bring the mixture to the boil, stirring constantly.
3. Pour the mixture into another bowl and add the white couverture chocolate.
4. Homogenize and allow to cool a little.
5. Pour the cream 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】

- Mint leaves, fried
- Matcha powder

株式会社オツティ貿易 Otti Boeki Co., Ltd

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
J-Pro Takashimadai South Bldg 3F D, 1-2 Sawatari,
Kanagawa-ku, Yokohama, 221-0844



www.ottiboeki.jp/hug