HUG CLASSIC COLLECTION
DESSERT TARTLETTES 7cm
Art.Nr. 7002135

梨のフィナンシェタルト

おすすめの使用タルト:
7002135 デザートタルト 7cm

所要時間:約30分

＜デザートタルト7cm　10個分＞

A 【アーモンドペースト】

バター	85 g
アーモンド(皮をむいて砕いたもの)	50 g
粉砂糖	70g
小麦粉	35g
卵白	75g
塩	0.1g

①バターを溶かし、お好みで少し焦がします。
少し冷ましたら、アーモンド、粉砂糖、小麦粉を加えて混ぜます。
②卵白に塩を加え、固くなるまで泡立てます。
③少しずつ①のアーモンドペーストを加えます。
④タルトに③をしき詰め、175度のオーブンで12～14分焼きます。

B 【梨のマリネ】

梨	200g
バニラのさや	1本
ライムジュース	20g
白ワイン	30g
粉砂糖	50g

①梨の皮をむき、0.5cm角に切ります。
②バニラのさやを半分に切り、種を取り除きます。
③ライムジュース、白ワイン、粉砂糖、②を鍋に入れ、沸騰させます。
④沸騰したら中火に弱め、①を加えます。
⑤梨が柔らかくなり、液体がシロップ状になるまで煮詰めます。

【デコレーション】

Bを冷まし、焼きたてのAの上に広げます。
アーモンドブリトルをトッピングして完成。

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 CLASSIC COLLECTION
DESSERT TARTLETTES 7cm
Art.Nr. 7002135

PEAR FINANCIER TARTS

10 Tartelettes / ca.30min

A【Almond paste】

butter	85g
almonds, peeled and ground	50g
icing suger	70g
flour	35g
egg white	75g
salt	0.1g

1. Melt the butter and let it brown a little if desired.
2. Cool slightly and mix with the almonds, icing sugar and flour.
3. Beat the egg whites with the salt until stiff.
4. Fold into the almond paste a little at a time.
5. Spread the mixture over the base of the Tartelettes.
6. Oven bake at 175°C for 12-14 minutes.

pears	200g
vanilla pod	1
lime juice	20g
white wine	30g
icing suger	50g

1. Peel the pears and cut into 0.5 cm cubes.
2. Cut the vanilla pod in half and scrape out the seeds. Bring to the boil with the lime juice, white wine and icing sugar.
3. Reduce to medium heat and add the diced pears. Continue cooking until the diced pears are soft and the liquid has boiled down like syrup.
4. Leave to cool and spread over the base of the ready-baked Tartelettes.

【Serving suggestion】

・Almond brittle

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