



HUG FILIGRANO BUTTER
MINI CHOCO – TARTELETTES FILIGRANO
BUTTER ROUND 3.8cm
Art.Nr. 7314135



チョコレートタルト

おすすめの使用タルト:

#7314135 ミニチョコタルトフィリグラノ バターラウンド 3.8 cm

A 【ラズベリーガナッシュ】

<材料>

転化糖	20 g
生クリーム 34%	140 g
ラズベリーピューレ	120 g
クベールチュールチョコレート65%	300 g
バター	70 g

- ① 転化糖と生クリームを鍋に入れて沸騰させる。
- ② ラズベリーピューレを別の鍋で沸騰させる。
- ③ 細かく切り刻んだクベールチュールチョコレートの中に①のクリームの半分を注ぎ、中心からヘラで混ぜる。
- ④ 全体がなめらかに混ざったら残りのクリームと②のラズベリーピューレを加える。
- ⑤ 全体が混ざったらバターを加えて丁寧に混ぜる。

《仕上げ》

タルトにラズベリーガナッシュ(A)を入れ、30分間冷蔵庫で冷やす。
新鮮なラズベリーと薄いココアヌガティーヌをトッピングして完成

B 【ココアヌガティーヌ】

<材料>

牛乳	100 g
バター	250 g
グルコース	100g
砂糖	300 g
NHペクチン	5 g
グリュエ・ド・カカオ(カカオニブ)	300 g

- ① 鍋に牛乳、バター、グルコースを入れ 40～50℃に加熱する。
- ② 砂糖とペクチンを混ぜ合わせてから①に加える。
- ③ 約 106℃になるまで火にかけ、グリュエ・ド・カカオを入れる。
- ④ シリコンペーパーまたはシルパットシートに広げる。

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菱興高島台第三ビル3階D室



www.ottiboeki.jp/hug



HUG FILIGRANO BUTTER
 MINI CHOCO – TARTELETTES FILIGRANO
 BUTTER ROUND 3.8cm
 Art.Nr. 7314135

CHOCOLATE TART

COMPOSITION

Filgrano butter tartlet chocolate round
 3.8 cm
 Raspberry Fruit Ganache
 Cacao nougatine

RASPBERRY GANACHE

Invert sugar	20 g
Cream 34%	140 g
Raspberry Puree	120 g
Couverture 65%	300 g
Butter	70 g

Boil the cream with the invert - sugar.
 Separately boil the Raspberry Puree.
 Pour half of the boiling cream over the
 finely chopped couverture; mix with a
 spatula starting from the center.
 When smooth add the remaining cream and
 the Raspberry Puree.
 When mixed add butter and mix delicately.

COCOA NOUGATINE

Milk full fat	100 g
Butter	250 g
Glycose	100 g
Sugar	300 g
Pektine NH	5 g
Grue de cacao	300 g

In a cooking pot heat the milk, glucose and
 butter to 40 - 50°C. add in the pectin mixed
 with sugar. Cook at 106°C. Add the Grue de
 cacao.

Spread on Silicon paper or Silpat sheet.

PRODUCTION METHOD

Pour ganache into the tartlet shell.
 Keep in the fridge for 30 minutes.
 Decorate with fresh raspberries and
 chocolate garnishes and thin sheets of
 nougatine.

株式会社オツティ貿易

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菱興高島台第三ビル3階D室



www.ottiboeki.jp/hug