



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

CHOCOLATE TART



COCOA NOUGATINE

COMPOSITION

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

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

RASPBERRY GANACHE

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

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.

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.



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

Ottiboeki_uechi_20180628_01

チョコレートタルト

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

- ・ラズベリーガナッシュ
- ・カカオヌガティーヌ

【ラズベリーガナッシュ】

転化糖	20 g
生クリーム 34%	140 g
ラズベリーピューレ	120 g
クーベルチュール 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ーベ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ぐ。
中心からのスパチュラで混ぜる。
- 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。
全体が混ざったらバターを加えて丁寧に混ぜる。

【ココアヌガティーヌ】

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る、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。

《仕上げ》

タルトにラズベリーガナッシュを入れ、30 分間
冷蔵庫に保管。
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。