



HUG CLASSIC COLLECTION
DESSERT TARTELETTES FINESSE 5cm
Art.Nr. 7174135

レモンタルト

おすすめの使用タルト：
#7174135: デザートタルトフィネス 5cm

【レモンクリーム】

<材料>

レモンジュース	360 g
砂糖	400 g
卵	400 g
生クリーム	360 g
バター	600 g
ナパージュ	適量

- ①レモンジュース、生クリームを鍋に入れる。
- ②卵と砂糖をあらかじめ混ぜ合わせておく。
- ③沸騰した①に②を加え約 2 分間沸騰させる。
火からおろして粗熱をとる。
- ④小さいサイズにカットしたバターを入れ混ぜる。
- ⑤絞り袋を使用しタルトに充填する。
- ⑥3 時間、冷凍する。

《仕上げ》

【A】レモンクリームの表面にナパージュをブラシで塗る。
新鮮なブルーベリーやラズベリーを飾って完成。



※Bakels社のレモンクリームで代用可能です！

加水・加熱は不要。

お好みの甘さになるようホイップクリームやバタークリーム、チョコレートを加えてかき混ぜるだけで【A】のクリームが完成です。

タルトに絞り袋で充填し、タルトごと冷凍します。



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



DESSERT TARTELETTES FINESSES 5cm
Art. Nr. 7174135

LEMON TART

#7174135 Finesse Tartelette Round 5cm

LEMON CREAM

Lemon juice	360 g
Sugar	400 g
Egg	400 g
Cream	360 g
Butter	600 g
Napage as necessary	

PREPARATION METHOD

1. Boil the lemon juice mixed with the cream
2. Mix the egg and sugar and add to the boiling mixture. Boil for 2 minutes.
3. Allow to cool.
4. At 32°C whip in the soft butter in small pieces.
5. Using a piping bag fill into the tarts.
6. Freeze for 3 hours.

※Much easier with Bakels Lemon Cream !

No need to add water or heating it up!
Simply add whipped cream, buttercream, or chocolate and stir. Lemon cream straight out of the bucket.
Fill the tart with a piping bag and freeze the tartlet.



ASSEMBLING OF THE DESSERT

Apply napage with a brush.
Decorate with fresh raspberries.

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