



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

### A【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

- ①レモンジュース、生クリームを鍋にいれる。
- 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。  
火からおろし荒熱をとる。
- 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「らせん状」のシリコン鑄型に充填する。
- ⑥3 時間、冷凍する。

#### ※Bakels社のレモンクリームで代用可能です！

加水・加熱は不要。

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。



### B【グレース(つやだし)】

<材料>

ナパージュ	250g
水	150g

- ①ナパージュと水を鍋に入れ沸騰させる。1分間沸騰させて、火からおろし 50℃まで温度をさげる。

#### ※Bakels社のダイヤモンドグレース

#### オールラウンドの使用がお勧めです！

加水・加水・加熱は不要。滑らかになるよう軽やかに混ぜるだけで、【B】の完成です。



《仕上げ》

【A】レモンクリームの表面に【B】グレースをブラシで塗る。  
新鮮なブルーベリーやラズベリーを飾って完成。

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



DESSERT TARTEKETTES FINESSE 5cm  
Art.Nr. 7174135

## LEMON TARTLET

### COMPOSITION

Finesse tartlet round 5.0 cm  
Lemon cream  
Glaze  
Fresh raspberry

### LEMON CREAM

Lemon Juice from yellow lemon	360 g
Sugar	400 g
Egg	400 g
Cream	360 g
Butter	600 g

### PREPARATION METHOD

Boil together lemon juice, cream, mix egg and sugar together and add to the boiling mixture.

Boil for 2 minutes on slow heat.

Allow to cool.

At 32°C whip in the soft butter in small pieces.

Using a piping bag fill into spiral shaped silicon molds.

Freeze for 3 hours.

### GLAZE

Napage	250 g
Water	150 g

### PREPARATION METHOD

Bring napage and water to boil. Boil for 1  
Allow to cool to 50°C. Apply with a brush  
onto the frozen lemon cream disc.

### ASSEMBLING OF THE DESSERT

Pipe a small portion of Lemon cream onto  
the Tartlet shell. Top with a frozen disc of  
Lemon fill. Glaze with Napage.  
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菱興高島台第三ビル3階D室



[www.ottiboeki.jp/hug](http://www.ottiboeki.jp/hug)