



HUG FILIFRANO BUTTER  
DESSERT – TARTELETTES FILIFRANO BUTTER  
Square 5.3cm  
Art.Nr. 7319135

## YUZU TARTLET

Recipe by Fritz Mayer

### COMPOSITION

Filgrano butter tartlet square 5.3 cm  
Raspberry almond Cream  
Yuzu cream  
Pineapple Meringue Chip

#### RASPBERRY ALMOND CREAM

Icing sugar	100 g
Unsalted butter	100 g
Almond powder	100 g
Pure Almond paste	30 g
Whole egg	100 g
Frozen Raspberry IQF	60 g

#### PREPARATION METHOD

Cream together butter, Icing sugar, ground almond, paste and eggs.

Lastly add the frozen fruits and bake at +180° C.

#### YUZU CREAM

Yuzu puree or juice	125 g
Sugar	85 g
Unsalted butter	188 g
Whole eggs	138 g
Yuzu zest	2 g

#### PREPARATION METHOD

Boil Yuzu juice and Yuzu zest with half of the sugar. On the side whisk together, eggs with the remaining sugar. Combine both mixtures following the pastry cream

method. When cooked cool to +50° before adding the butter.

#### PINEAPPLE MERINGUE CHIP

Egg	100 g
Icing sugar	200 g
Sea salt	3 g
Pineapple reduction	90 g

#### PREPARATION METHOD

Cook the pineapple puree 180 g reduce to 90 g. Whisk egg whites and icing sugar to medium peak, fold in pineapple reduction. Bake below +80°C till dry.





HUG FILIFRANO BUTTER  
DESSERT – TARTELETTES FILIGRANO BUTTER  
Square 5.3cm  
Art.Nr. 7319135

Ottiboeki\_uechi\_20180628\_10

## ユズタルト

7319135:デザートタルトフィリグラノ  
バタースクエア 5.3cm を使用

- ・ラズベリー、アーモンドクリーム
- ・ユズクリーム
- ・パイナップルメレンゲチップ

### 【ラズベリー、アーモンドクリーム】

アイシングシュガー	100 g
無塩バター	100 g
アーモンドパウダー	100 g
アーモンドペースト	30 g
全卵	100 g
IQF 冷凍ラズベリー	60 g

①アイシングシュガー、無塩バター、アーモンドパウダー、アーモンドペースト、全卵を混ぜる。

②冷凍フルーツを①に加え 180℃で焼く。

### 【ユズクリーム】

ゆずピューレまたはジュース	125 g
砂糖	85 g
無塩バター	188 g
全卵	138 g
ゆずの皮(すりおろし)	2g

①ゆずピューレと半量の砂糖、ゆずのおろした皮を鍋に入れ沸騰させる。

②残り半量の砂糖と卵をボウルにいれホイップする。

③①②を混ぜ合わせ、50℃になったらバターを加え混ぜる。※カスタードクリーム(ペストリークリーム)を作る要領でつやとコシがでるよう混ぜる。

### 【パイナップルメレンゲチップ】

全卵	100 g
アイシングシュガー	200 g
海塩	3 g
パイナップルピューレ	180g(使用料約 90g)

①鍋でパイナップルピューレ 180gを加熱し、約90gになるまで水分を飛ばす。

②卵白と砂糖を約6分だて程度にホイップし①の水分を飛ばしたものと合わせ、乾燥するまで80℃以下で焼く。