



HUG CLASSIC COLLECTION DESSERT  
TARTLETTES Classic 5cm  
Art.Nr. 7132135



## アップルキャラメルタルト

おすすめの使用タルト：  
#7132135 デザートタルトクラシック 5cm

所要時間：約30分

<デザートタルトクラシック5cm 10個分>

### 【材料】

砂糖	50 g
バター(1)	20 g
レモン果汁(ジュース)	20g
リンゴ(皮と芯を除いて)	250 g
バター(2)	10g
バニラビーンズさや付き	1/2本
すりおろしたレモン	3g

### 【作り方】

- ①砂糖をフライパンで温めキャラメル状にします。
- ②バター(1)とレモン果汁の半分を加え、砂糖が溶けるまでかき混ぜます。  
フライパンを火から離して置いておきます。
- ③リンゴを0.5cm角に切り、残りのレモン果汁を混ぜ合わせます。
- ④バター(2)を溶かし、③のリンゴを炒めます。
- ⑤バニラビーンズとすりおろしたレモンを④に加えます。
- ⑥②のキャラメルソースを⑤に加えて混ぜ合わせます。
- ⑦温かいうちにタルトに広げて完成です。

### 【おすすめのトッピング】

バニラのさやを飾りつけ

### 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 CLASSIC COLLECTION DESSERT  
TARTLETTES Classic 5cm  
Art.Nr. 7132135



## APPLE CARAMEL TARTS

**10 Tartelettes / ca.30min**

### Ingredients

Suger	50g
butter(1)	20g
lemon juice	20g
apple, peeled and cored	250g
butter(2)	10g
vanilla pod, seeds	1/2piece
organic lemon, grated	3g

### Preparations

1. Caramelize the sugar in a pan. First add the butter (1) then half the lemon juice. Stir until the sugar dissolves. Set the pan aside.
2. Cut the apple into 0.5 cm cubes. Sprinkle with the remaining lemon juice.
3. Melt the butter (2) and sauté the apple cubes in it.
4. Add the vanilla seeds and grated lemon.
5. Add the caramel to the apples and mix. Spread into the Tartelettes whilst still lukewarm.

### Serving suggestion

- Vanilla pod

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