



HUG Choco-Tartelettes Filigrano Bakery Butter Round 7cm

Art. Nr. 7385135

ブラックフォレスト（シュヴァルツヴェルダー・キルシュトルテ）タルト タルト 10 個分

使用タルト：

7385135 チョコレートフィリグラノベーカリーバターラウンド 7 cm

キルシュヴァッサー ガナッシュ

<材料>

全乳	60 g
グルコースシロップ	3 g
ゼラチン	2 g
ホワイトチョコレート	100 g
クリーム（液体）	75 g
キルシュヴァッサー	10 g



①全乳とブドウ糖シロップを沸騰させ、浸したゼラチンの中に入れて溶かし、ホワイトチョコレートと乳化する。

②クリームとキルシュヴァッサーを①に混ぜます。

③タルトの中に入れ、蓋をして 24 時間冷蔵します。

チョコケーキ

<材料>

ダークチョコレート（70%）	50 g
バター	50 g
全卵	100 g
砂糖	60 g
小麦粉	25 g

①チョコレートとバターを溶かします。

②卵と砂糖をふわふわになるまで泡立てます。

③①と②を一緒にかき混ぜ、ふるいにかけて小麦粉を混ぜます。

④200 度（上下熱）で約 15～20 分焼きます。

<盛りつけ>

- チェリーのピクルス
- チョコレートの装飾
- 新鮮なチェリー
- 金箔
- キルシュヴァッサー入りのピペット

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 Choco-Tartelettes Filigrano Bakery Butter Round 7cm
Art. Nr. 7385135

Black Forest Tartelettes

10 Tartelettes

Kirsch ganache

【Ingredients】

whole milk	60 g
glucose syrup	3 g
gelatin	2 g
white chocolate	100 g
cream, liquid	75 g
kirsch	10 g

【Preparation】

- Boil the whole milk with the glucose syrup, dissolve the soaked gelatin into the mixture and emulsify with the white chocolate.
- Mix in the liquid cream and the kirsch.
- Fill the tartelettes, cover and refrigerate for 24 hours.

Chocolate cake

【Ingredients】

dark chocolate (70%)	50 g
butter	50 g
whole egg	100 g
sugar	60 g
flour	25 g

- Melt the dark chocolate and the butter.
- Beat the whole egg with the sugar until fluffy.
- Stir everything together and mix in the sifted flour.
- Bake at 200 degrees (top and bottom heat) for about 15 to 20 minutes.

【Serving suggestions】

- Pickled cherries
- Chocolate decor
- Fresh regional cherries
- Gold leaf
- Pipettes filled with kirsch



Recipe by Eric Lehr, July 2021

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

