



FILIGRANO COLLECTION DESSERT

Art.Nr. 7313135 Mini Dessert - Tartelettes Filigrano Butter Round 3.8 cm

## ドバイチョコレートタルト

おすすめの使用タルト:

#7313135 ミニデザートタルト フィリグラノバターラウンド 3.8cm



<ミニデザートタルト フィリグラノバターラウンド 3.8cm 20 個分>

### 【材料】

ピスタチオクリーム	400g	ひまわり油	20g
カダユフ	100g	タヒニペースト	60g
クーベルチュールチョコレート	400g		

### 【作り方】

- ①カダユフとひまわり油を混ぜ合わせます。
- ②ピスタチオクリームとタヒニペーストを加え、よく混ぜ合わせます。
- ③クーベルチュールチョコレートを溶かします。
- ④タルトの内側にチョコレートを塗り、②のクリームをタルトの 3/4 まで詰めます。
- ⑤残りの 1/4 はチョコレートで閉じます。
- ⑥チョコレートがまだ柔らかいうちに、ピスタチオやカダユフ、金粉などでデコレーションします。

※クーベルチュールチョコレートに Bakels 社のチョコレートグレーズを使う場合:

- ⑤冷凍庫(0℃～-5℃)でタルトを冷やします。
- ⑥Bakels チョコレートグレーズを約 36℃まで温めます。
- ⑦凍らせたタルトを逆さまにしてチョコレートグレーズに浸し、コーティングします。
- ⑧ピスタチオやカダユフ、金粉などでデコレーションします。

### ※Bakels 社のチョコレートグレーズを使えば完璧な光沢を演出できます！

伝統的な自家製レシピに基づくダークチョコレートクーベルチュールのグラサージュ。

本物のベルギー産チョコレートを使用しています。

粘度が高いため、完璧な光沢・微細な層を簡単に作るすることができます。



↓↓商品紹介動画はこちら↓↓

<https://youtu.be/QY2hZ1yxq9w?si=lq2wEYzWDR6iRu8h>



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

<http://www.ottiboeki.jp/hug/>





FILIGRANO COLLECTION DESSERT

Art.Nr. 7313135 Mini Dessert - Tartelettes Filigrano Butter Round 3.8 cm

# Dubai Chocolate Tartelettes

20 Tartelettes

## Ingredients

pistachio cream	400g	sunflower oil	20g
roasted kadayif	100g	tahini paste	60g
chocolate couverture	400g		



## Preparations

1. Mix the kadayif and oil.
2. Add the pistachio cream and tahini, and mix well.
3. Melt the couverture for processing.
4. Brush the inside of the tarts with chocolate and fill the tarts  $\frac{3}{4}$  full with the cream.
5. Seal with the couverture.
6. Decorate immediately while the couverture is still soft, it holds better.

**\* If using Bakels Chocolate Glaze as chocolate couverture :**

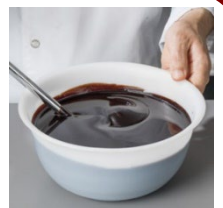
5. Cool the tart in the freezer (0°C to -5°C).
6. Warm the Bakels Chocolate Glaze to approximately 36°C.
7. Invert the frozen tart and dip it upside down into the chocolate glaze to coat it.
8. Decorate with pistachios, kadayif, gold dust, etc.

### **\*You can create the perfect shine with Bakels Chocolate Glaze!!**

The glazing recipe is made with a real chocolate couverture and is based on a traditional home-made recipe. Due to the high viscosity of the product, you are now able to create easily a fine layer, with the perfect shiny result.

↓↓Product introduction video ↓↓

<https://youtu.be/QY2hZ1yxq9w?si=lq2wEYZwDR6iRu8h>



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



<http://www.ottiboeki.jp/hug/>