



HUG FILIFRANO BUTTER

Dessert Tartelettes Filigrano Bakery Butter Round 8.3cm

Art.Nr. 7358135

チョコレートラズベリータルト



使用タルト:

#7353135 デザートタルトフィリグラノ ベーカリーバターラウンド 8.3 cm

所要時間: 約60分

A 【チョコレートムース】 (タルト10個分)

<材料>

| | |
|-----------|------|
| 全卵 | 75g |
| 卵黄 | 50g |
| 砂糖 | 40g |
| ビターチョコレート | 190g |
| 生クリーム | 280g |

- ①全卵、卵黄、砂糖を混ぜ合わせ、泡立てる。
- ②チョコレートを湯せんで溶かす。
- ③②に①を1/3加え混ぜる。残りの2/3を入れて混ぜ合わせる。
- ④生クリームを硬く泡立て、②に加え、ボールの底からクリームがつぶれないように混ぜ合わせて冷やす。
- ⑤絞り袋に入れ、タルトに充填する。

C 【ラズベリーマシュマロ】

<材料>

| | |
|-----------|------|
| 卵白 | 10g |
| 水 | 16g |
| ブドウ糖 | 7.5g |
| 砂糖 | 76g |
| ゼラチン | 3.5g |
| ラズベリーピューレ | 8g |

- ①卵白を泡立てる。
- ②水、ブドウ糖、砂糖を121℃まで温め、ふやかして水気を切ったゼラチンを加えて混ぜる。
- ③①と②を混ぜ合わせる。
- ④ラズベリーピューレを③に加え38度まで冷ます。
- ⑤油を引いたアルミホイルに④を広げ、同様のアルミホイルで蓋をする。
- ⑥飾り用に切り抜く。

<<仕上げ>>

タルト(A)にクロカンティーフ(B)、ラズベリーマシュマロ(C)、ラズベリージュレ(D)を飾りつける。
お好みでミントやスライスチョコレートを添えて完成。

B 【クロカンティーフ】

<材料>

| | |
|-----------|------|
| ビターチョコレート | 20g |
| プラリネ | 45g |
| ワッフル | 260g |

- ①チョコレートとプラリネを溶かす。
- ②砕いたワッフルを①に加え、平らに薄く広げて冷やす。
- ③飾り用に丸くくり抜く。

D 【ラズベリージュレ】

<材料>

| | |
|-----------|------|
| ラズベリーピューレ | 125g |
| 水 | 35g |
| 砂糖 | 23g |
| 寒天 | 2g |

- ①材料を全て混ぜ合わせ10分間沸騰させる。
- ②半分をプレートに広げ、固める。
- ③飾り用に小さくカットする。
- ④残りの半分はゼリー状になるまでミキサーでかき混ぜ、絞り袋に入れる。

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 FILIFRANO BUTTER

Dessert Tartelettes Filigrano Bakery Butter Round 8.3cm

Art.Nr. 7358135



Tarts with Chocolate and Raspberries

10 Tartelettes / ca.60min

A 【Chocolate Mousse】

| | |
|----------------|------|
| whole egg | 75g |
| egg yolk | 50g |
| suger | 40g |
| dark chocolate | 190g |
| full cream | 280g |

1. Beat the whole egg, egg yolk and sugar together until fluffy.
2. Melt the chocolate over a water bath.
3. Stir in 1/3 of the egg mixture, followed by the remaining egg mixture.
4. Whip the full cream until stiff and fold in.
5. Spread the cooled mousse into the bottom of the tartelettes.

C 【Raspberry Marshmallow】

| | |
|-----------------------------|------|
| egg white | 10g |
| water | 16g |
| glucose | 7.5g |
| suger | 76g |
| gelatin, soaked and drained | 3.5g |
| raspberry puree | 8g |

1. Beat the egg whites until fluffy. Heat the water, glucose and sugar to 121 ° C. Stir in the gelatin.
2. Add the sugar mixture in threads to the egg mixture.
3. Add the raspberry puree and, if necessary, raspberry flavoring and food coloring.
4. Beat until the mixture has cooled down to approx. 38° C. Spread onto a greased sheet of foil and cover with a second greased sheet of foil.
5. Break or cut into pieces and use as garnish.

【Serving suggestions】

- Raspberries
- Mint
- Chocolate beads

B 【Croquantine】

| | |
|----------------|------|
| dark chocolate | 20g |
| praline mass | 45g |
| waffle crumbs | 260g |

1. Melt the chocolate and praline mass.
2. Fold in the waffle crumbs. Spread the mixture into a thin layer and put in a cool place.
3. Cut out circles for the garnish.

D 【Raspberry Gel】

| | |
|-----------------|------|
| raspberry puree | 125g |
| water | 35g |
| suger | 23g |
| agar-agar | 2g |

1. Bring all ingredients to the boil. Allow to simmer for 10 minutes.
2. Pour onto a baking tray covered with baking paper and leave to harden.
3. Cut into small pieces. Set some pieces aside for the garnish.
4. Mix the rest of the mixture in the mixer until a jelly-like mass forms.
5. Put the gel in a piping bag and garnish the tartelettes with it.

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