



HUG FILIGRANO BUTTER
MINI DESSERT – TARTELETTES
FILIGRANO BUTTER ROUND 3.8cm
Art.Nr.7313135



ココナッツメロンタルト

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 3.8 cm

所要時間: 約45分

A 【ココナッツプリン】（タルト10個分）

<材料>

牛乳(1)	70g
ココナッツパウダー	35g
砂糖	10g
クリームパウダー	5g
牛乳(2)	5g
卵黄	5g
クーベルチュールホワイトチョコ	35g

- ①牛乳(1)、ココナッツパウダー、砂糖を火にかけて沸騰させる。
- ②クリームパウダー、牛乳(2)、卵黄を混ぜ合わせる。
- ③②を①に加え、クリーム状になるまでかき混ぜる。
- ④火からおろし、クーベルチュールホワイトチョコを入れて溶かす
- ⑤ボールに入れて冷やし、絞り袋でタルトに充填する。

B 【メロンのマリネ】（タルト10個分）

<材料>

水	60g
砂糖	15g
ライムジュース	10g
タラゴン	2g
メロン	100g

- ①水、砂糖、ライムジュース、タラゴンを混ぜ合わせ、砂糖が溶けるまで加熱する。
- ②火からおろし、冷ます。
- ③メロンを丸くくり抜き、②に浸す。

<<仕上げ>>

ココナッツプリン(A)にメロンのマリネ(B)、薄く切って丸めたキュウリ、ココナッツフレークなどを飾って完成。

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 FILIGRANO BUTTER
MINI DESSERT – TARTELETTES
FILIGRANO BUTTER ROUND 3.8cm
Art.Nr.7313135

Coconut Melon Tarts



10 Tartelettes / ca.45min

A 【Coconut pudding】

milk (1)	70g
coconut powder	35g
sugar	10g
creme powder	5g
milk (2)	5g
egg yolk	5g
white couverture chocolate	35g

1. Bring the milk (1), coconut powder and sugar to the boil.
2. Mix together the crème powder, milk (2) and egg yolk. Add to the milk mixture while stirring.
3. Bring to the boil, stirring constantly, until the crème thickens.
4. Remove the pan from the stove. Melt the couverture in it.
5. Allow the mixture to cool down. Stir and spread over the base of the Tartelettes.

【Serving suggestions】

- Cucumber roll and cucumber balls
- Coconut flakes
- Sugar spirals

B 【Marinated melon】

water	60g
sugar	15g
lime juice	10g
tarragon	2g
melon	100g

1. Heat the water, sugar, lime juice and tarragon until the sugar has dissolved.
2. Allow the mixture to cool.
3. Cut out melon balls and place in the marinade.

株式会社オツティ貿易

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