



HUG FILIGRANO BUTTER
DESSERT – TARTELETTES
Dessert-Tartelettes 7cm
Art.Nr.7002135



パイナップルロイヤルタルト

使用タルト:
#7002135 デザートタルト7cm

A【パイナップルクリーム】(タルト10個分)

生クリーム	250g
砂糖	25g
ピンクペッパー(粉末)	1g
ふやかしたゼラチン	4g
リキュール(パイナップル、 またはエルダーフラワー)	25g
HUGデザートタルト7cm	10 個

- ①半分量の生クリーム、砂糖、ピンクペッパーを火にかけて沸騰させる。
- ②①にゼラチンを加えてかき混ぜ、リキュールを加える。氷水の上にボウルをのせて、冷えるまで良くかき混ぜる。
- ③残りの生クリームを固く泡立て、ゼラチンが固まる前に②と混ぜ合わせる。
- ④③をタルトに注ぎ、冷やす。

B【パイナップルサラダ】(タルト10個分)

パイナップル	150g
リキュール(パイナップル、 またはエルダーフラワー)	10g
粉砂糖	10g
千切りにしたミント	2g

- ①0.5cm角に切ったパイナップルにリキュール、粉砂糖、千切りにしたミントを加えてマリネする。

<<仕上げ>>

パイナップルクリーム(A)を注いで冷やし固めたタルトに、パイナップルサラダ(B)、ミントなどを飾って完成。

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
DESSERT – TARTELETTES
Dessert-Tartelettes 7cm
Art.Nr.7002135



Pineapple Royal Tarts

10 Tartelettes

A 【Pineapple Cream】

full cream	250g
sugar	25g
pink pepper, ground	1g
gelatin, soaked and drained	4g
Liqueur e.g. pineapple or elderflower liqueur	25g
7002135 Dessert-Tartlettes	10 Piece

1. Bring half of the cream to the boil with the sugar and pepper. Set the pan aside.
2. Stir in the gelatin. Add the liqueur. Beat over iced water until cold.
3. Whip the remaining cream until stiff and fold into the mixture before it jellifies.
4. Pour the cream into the Tartelettes immediately. Leave to cool.

B 【Pineapple Salad】

pineapple, peeled	150g
liqueur e.g. pineapple or elderflower liqueur	10g
powdered sugar	10g
mint, cut into fine strips	2g

1. Cut the pineapple into 0.5 cm cubes. Marinate with the liqueur, powdered sugar and mint.
2. Spread the pineapple salad into the Tartelettes.

【Serving suggestions】

•Mint leaves

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