



HUG Dessert Tartelettes Filigrano Butter Square 5.3 cm  
Art. Nr. 7319135

## いちごとクレマカタラナのタルト

使用タルト:

# 7319135 デザートタルト フィリグラノー バター スクエア 5.3cm  
タルト 12 個分



### いちごのフィリング

#### <材料>

いちご	150 g
デザートタルト フィリグラノー バター スクエア 5.3cm	12 個

- ①いちごを角切り(一方 0.5cm)にする。
- ②タルトの中に入れる

### クレマカタラナ

バニラポッド	1
全乳	300g
生クリーム	200g
有機レモン(薄く皮をむいた)	1
卵黄	100g
砂糖	80g
コーンスターチ	30g
蔗糖(細かい)	50g

- ①バニラポッドを縦半分に切り、種をこすり落とす。さやと種をミルク、クリーム、レモンの皮とともに沸騰させます。
- ②卵黄、砂糖、コーンスターチを混ぜ合わせる。かき混ぜながら①のミルク/クリームを入れる。
- ③沸騰させ、絶えずかき混ぜ、クリームがわずかに濃くなるまで中火で調理する。
- ④すぐにふるいにかけて、少し冷ましておく。
- ⑤クリームをタルトレットの上に広げ、冷えるまで冷蔵庫に入れます。
- ⑥蔗糖を振りかけ、調理用バーナーでキャラメリゼする。

#### <盛りつけ>

- ベリー類(いちごなど)

#### 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 Dessert Filigrano Butter Square 5.3 cm

Art.Nr. 7319135

## Strawberry Crema Catalana tarts

12 Tartelettes

### Strawberry tart filling

strawberries	150 g
HUG Dessert-Tartelettes Filigrano Butter Square 5.3 cm	12



### 【Preparation】

- Cut the strawberries into small cubes.
- Spread over the base of the Tartelettes.

### Crema Catalana

vanilla pod	1
whole milk	300g
full cream	200g
organic lemon, thinly peeled	1
egg yolks	100g
sugar	80g
cornstarch	30g
cane sugar, fine	50g

### 【Preparation】

- Cut the vanilla pod in half lengthwise and scrape out the seeds. Bring the pod and seeds to the boil with the milk, cream and lemon peel.
- Mix the egg yolk, sugar and cornstarch together. Add the milk/cream mixture whilst stirring.
- Bring to the boil, stirring constantly, and cook at medium heat until the cream thickens slightly.
- Sieve immediately and leave to cool a little.
- Spread the cream over the Tartelettes and place in the refrigerator until cool.
- Sprinkle with cane sugar and caramelize with a cooking torch.

### 【Serving suggestions】

- Berries e.g. strawberries

### 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

