

# Mini Coffee-Tartelettes Filigrano Butter Round 3.8 cm

## ミニコーヒータルト フィリグラノー バターラウンド 3.8cm

エスプレッソ用に焙煎された力強く濃いコーヒー豆を使用することで、非常に香り高い新商品“コーヒータルト”を生み出しました。炒り立てのアラビカ種70%、ロブスタ種30%で構成されたブラジル産、ホンジュラス産、エチオピア産の豆を丁寧にひき、生地に散りばめた味わい深いコーヒータルトです。

また、フーグファミリーの誓約を守るため、公正で持続可能な方法で生産されたコーヒーのみを買い付けています。

HUG is now launching new Coffee-Tartelettes. The strong, dark espresso roasting of the coffee beans gives the HUG Coffee-Tartelettes an exceptionally intense coffee aroma. The coffee comprises 70 % arabica and 30 % robusta beans. The coffee beans used for the fine shortcrust pastry are always freshly roasted and gently ground. The coffee beans come from Brazil, Honduras, and Ethiopia. In keeping with the HUG family pledge, we only buy coffee that has been produced in a fair and sustainable manner.

### 商品特徴 Product features

- 粗びきのコーヒー豆を練りこんだユニークなコーヒー味
  - 長期保存可能
  - 持続可能な農業によって生産されたコーヒーを使用
  - HUG憲章に基づき厳選した原材料を使用
  - 温かい料理、冷たい料理どちらにも使用可能 (冷凍・再加熱可能)
  - Unique coffee taste with visible coffee nibs
  - Long shelf life
  - Coffee from sustainable cultivation
  - Specially selected raw materials in accordance with the HUG charter
  - Suitable for hot and cold recipes
- Art.Nr.: 7393135  
• ケース入り数: 5 x 40 = 200 pieces



..... 3.8cm .....

..... 1.8cm .....



株式会社オットィ貿易 Otte Boeki Co., Ltd.

〒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

TEL 045-534-9116 | FAX 045-534-9117 | 問い合わせ info@ottiboeki.jp | 注文 order@ottiboeki.jp

営業時間 | 9:00~17:00 (土・日・祝祭日・GW・お盆・年末年始 休業)

最新情報はホームページをご覧ください。 www.ottiboeki.jp



## コーヒーチョコレートタルト Coffee-Tartelettes with chocolate

ミニコーヒータルト フィリグラノー

バターラウンド 3.8cmを使ったレシピ (使用数:10個)



### Step 1 (Filling フィリング)

材料		
15 g	グルコースシロップ	・グルコースシロップをバター、牛乳と一緒に沸騰させます。
10 g	バター	・混ぜ合わせたものをクーベルチュールチョコレートに注ぎます。
75 g	成分無調整牛乳	・溶かして均一化するように混ぜ合わせます。
25 g	クーベルチュールダークミルクチョコレート	・冷ましてからタルトに注ぎます。
20 g	クーベルチュールチョコレート	

### Step 2 (Topping トッピング)

材料		
15 g	卵白	・卵白を泡立てます。
30 g	砂糖	・砂糖と水を合わせ120度に熱し、卵白に加えます。
8 g	水	・再び泡立てます。
		・絞り袋に入れ、クリーム状にしたものをタルトにトッピングします。

Recipe by Fabian Sanger, pastry chef

Coffee-Tartelettes with Matcha  
抹茶コーヒータルト

Coffee-Tartelettes with Raspberries  
ラズベリーコーヒータルト

