三ツ星貿易株式会社

タルトグルノーブル

フランス産のクルミをふんだんに使用したタルト。
香ばしく濃厚な風味のクルミとキャラメルは相性抜群です。

【配　合】

材　料	g	%
（パートシュクレ）※作りやすい分量		
バター	400	24.4%
粉糖	200	12.2%
全卵	80	4.9%
卵黄	80	4.9%
アーモンドプードル	80	4.9%
薄力粉	800	48.8%
	1640	100.0%
（キャラメルノワ）		
※ ピュアクリーム35	200	20.0%
グラニュー糖	300	30.0%
蜂蜜	60	6.0%
バター	60	6.0%
● クルミ（※）	380	38.0%
	1000	100.0%

製　法

（パートシュクレ）
①バターと粉糖をすり合わせ、卵類を数回に分けて加えその都度混ぜ合わせる。
②粉類を合わせてふるい①と合わせる。
③冷蔵で一晩ねかせる。

（キャラメルノワ）
①クルミ以外の材料を合わせ、110℃まで煮詰める。
②ローストしたクルミを①と合わせる。

（成形）
①5号タルトリングに5mm厚にのばしたパートシュクレを敷き込み、キャラメルノワを入れる。
②5mm厚のパートシュクレでフタをし、縁に竹串で空気穴をあける。

（焼成）
上下170℃　約40分

※オーム乳業株式会社　製品

●印は三ツ星貿易株式会社の製品です。

本レシピは当社試作室での検討結果です。実際の条件は、試作・確認の上ご決定をお願いします。

三ツ星貿易株式会社

製品に関する情報は弊社ホームページをご参照下さい。

2021.7.9