

三ツ星貿易株式会社

タルト スリーズ マスカルポーネ

マスカルポーネを使用したミルクィなタルトに、爽やかなチェリーをたっぷりのせました。シャンティにクレームスクレットを使用することで、離水が抑えられ保形性が向上します。



【配合】 36個分

材 料	g	%	製 法
(パートシュクレ)			(コンポート スリーズ)
φ 65mmポンポネット型使用、 2mm厚で空焼きする	36個		①シロップとバニラビーンズを手鍋で沸騰させ、 チェリーを加える。 ②最低3日程度漬けこむ。
(コンポート スリーズ) 作りやすい分量			
チェリーのシロップ	300	27.3%	(アパレイユ マスカルポーネ)
30° ボーメシロップ	300	27.3%	①全卵とグラニュー糖を湯煎で温め、 マスカルポーネと混ぜ合わせる。
バニラ	1/2本	—	②パートシュクレに流し入れ、 上下120℃で約45分焼成する。(1個40g)
● グリオットチェリー	500	45.5%	
	1100	100.0%	
(アパレイユ マスカルポーネ)			(クレーム シャンティ)
※ オームマスカルポーネ	880	61.1%	①全ての材料を合わせホイップする。
全卵	390	27.1%	
グラニュー糖	170	11.8%	(組み立て)
	1440	100.0%	①タルトにオームカスタード約18g、 シャンティ約5gを絞る。
(クレーム シャンティ)			②水分をきったチェリーを9粒のせ、 ナパージュをぬる。
※ クレームスクレット	40	18.2%	③隙間とフチにクランブルをのせる。
※ ピュアクリーム35	160	72.7%	
グラニュー糖	20	9.1%	
	220	100.0%	
(その他)			
※ オームカスタード	約650		
クランブル、ナパージュ(赤)	適量		

※オーム乳業株式会社の商品です。

●印は三ツ星貿易の製品です。

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。