

苺のチーズタルト

フィリングも上げけも、ポーレひとつで苺の風味づけ



商品情報
レシピは
裏面へ⇒

苺のチーズタルト



《配合》 9個分（表紙写真右・二層仕立て）

【タルト】

DIバタータルトカップ★ 9個
 ホワイトチョコレート 適量

【ムース】

グランベル 冷凍ポーレ フレーズ★ . . . 60g
 クリームチーズ 100g
 クリーム 100g
 グラニュー糖 10g
 グランベル 板ゼラチンシルバー★ 2g
 洋酒（キルシュ等） 適量

【ソース】

グランベル 冷凍ポーレ フレーズ★ . . . 110g
 プチドリップ 3.3～5.5g

★は池伝オリジナル商品

《工程》

- ①ホワイトチョコレートを溶かし、DIバタータルトカップの内側に薄く塗る
- ②ムースを仕込む
- ③DIバタータルトカップにムースを30g程度入れ、平らにする
- ④ソースの材料を合わせ、とろみを調整する
- ⑤④の液体部分をタルトの上に広げ、中央に果肉を飾る

※ポイント※

ムースを仕込む際、やさしく混ぜると果肉感が残りやすくなります。

※アレンジ※

ソースを使わず、ムースのみを50g程たっぷり入れても。（表紙写真左）

金箔等で華やかに。（表紙写真右）



グランベル
 ポーレ フレーズ
raise

荷 姿：500g×8
 原 産 国：フランス
 賞味期限：製造日含め3年
 保存方法：要冷凍（-18℃以下）



【こんな時に】

- ・具材感がある仕上がりにしたい
- ・フレッシュ感を残したい
- ・生の苺が手に入りにくい

【使いやすさ】

- ・短時間で解凍ができ、作業がしやすい
- ・500g入りで小さめの容器のため、冷凍庫で保管しやすい