

Parle au fromage L'automne au thé et abricot



キユーピータマゴ株式会社

2022
Autumn



— 紅茶とアプリコットの秋色チーズタルト —

短時間でなめらかに焼き上げたチーズタルトに、
ヘーゼルナッツクランブルとやさしい香りのムースを合わせました

配合 ※10個分

【A アプリコットのマリネ】 ドライアプリコット …… 50g コアントロー …… 適量 【B アパレイユ】 クリームチーズ …… 200g コーンスターチ …… 30g グラニュー糖 …… 40g 加糖凍結卵黄 20 …… 50g 42%生クリーム …… 30g 紅茶の生クリーム …… 60g 〔35%生クリーム …… 100g アールグレイ茶葉 …… 4g コアントロー …… 1g DI バタータルトカップ …… 10個	【C ヘーゼルナッツのクランブル】 DI プレミアム皮付ヘーゼルナッツパウダー …… 50g グラニュー糖 …… 50g 薄力粉 …… 50g 無塩バター …… 50g (天然) 塩 …… 適量 チョコレート …… 適量 【D ムース】 (作りやすい分量) パータボンベース …… 80g 38%生クリーム …… 200g ゼラチン …… 4g コアントロー …… 0.8g 【仕上げ】 ドライアプリコット …… 適量 スイートチョコレート …… 適量 皮むきヘーゼルナッツ …… 適量 デコレーションシュガー …… 適量 金箔 …… 適量
---	--

作り方

- | | |
|---|--|
| 【A アプリコットのマリネ】
① ドライアプリコットを戻し、コアントローでマリネする。
② 5mm角にカットし、余分な水気を切っておく。 | 【D ムース】
① パータボンベースを泡立て、溶かしたゼラチンと合わせる。
② 泡立てた生クリーム、コアントローと合わせ、冷やし固める。 |
| 【B アパレイユ】
① アールグレイ茶葉を生クリームで15分アンフゼし、漉して常温に冷ます。
② 全ての材料をダマができないように混ぜ、漉す。
③ DI バタータルトカップにアパレイユを10g入れ、アプリコットのマリネを5g/P入れる。
④ タルトの縁までアパレイユを28g流し、空気を抜く。
⑤ 170℃で8~10分程度、中央に揺れが残るくらいまで焼成し、冷ます。 | 【仕上げ】
① タルト中央に、ムースを円状に10g絞る。
② クランブルを水平に乗せ、ムースをクネルにとって乗せる。
③ デコレーション材料で飾る。 |
| 【C ヘーゼルナッツのクランブル】
① 材料を合わせて細かいそぼろ状にする。一枚あたり15gを薄い円状に広げ180℃で15~20分焼成。
② φ6cmのセルクルで抜き、裏面に薄くチョコレートを塗っておく。 | |

使用原材料

DI 冷凍バタータルトカップ



バターの配合量（23.6%）は、タルトとしては極限の数値。

バターの風味が香ばしい高級洋菓子店のタルトが、解凍するだけで味わえます。

原材料：小麦粉、バター、砂糖、卵、ショートニング、食塩
／ベーキングパウダー、（一部に乳成分・卵・小麦を含む）

原産国：ベトナム 荷 姿：約 18g×48 個×6B



DI プレミアム皮付ヘーゼルナッツパウダー



多段式破碎製法により、ヘーゼルナッツを割りながら刻みを細かくし、最後まで“切らず・潰さず”に加工したパウダー。油分離が極めて少なく、ふんわりと風味豊かです。

原材料：ヘーゼルナッツ、（一部にアーモンドを含む）

原産国：日本

荷 姿：1kg×10 袋



ドライアプリコット



南アフリカ産ローヤル種のみを使用した、酸味が強く風味が豊かなドライアプリコットです。

原材料：杏／漂白剤（亜硫酸塩）

原産国：南アフリカ

荷 姿：1kg×1 袋



キューピータマゴ 加糖凍結卵黄 20



鶏卵から衛生的に卵黄をセパレートし砂糖を加えた

20%加糖凍結殺菌卵黄です。簡単、便利でロスが出ません。

原材料：卵黄（国産）、砂糖、（一部に卵を含む）

原産国：日本

荷 姿：1kg×12 本

キューピータマゴ株式会社

キューピータマゴ パータボンベース



シロップを煮詰める手間が省け、解凍して泡立てるだけで、

安定した状態のパートボンベースが作れます。

原材料：砂糖、卵黄、（一部に卵を含む）

原産国：日本

荷 姿：1kg×10 袋

キューピータマゴ株式会社