

# Tarte au Chocolat et poire caramélisée



大東力力才株式会社



## — 洋梨とチョコのタルト —

洋梨とキャラメルが香るブラウニー × タルトのハイブリットスイーツです

### 配合

#### 【A 洋梨のキャラメリゼ】

ラ・フランス 2つ割 M 2号缶	400g
グラニュー糖	80g
無塩バター	20g
洋梨リキュール	10g
合計	510g

#### 【B ブラウニー生地】

クーベルチュールスイート D 66%	120g
無塩バター	75g
ショートニング	50g
グラニュー糖	165g
全卵	150g
薄力粉	75g
DI ココアパウダー	7.5g
合計	642.5g

DI バタータルトカップ …… 分量外  
グランベル 皮むきグリーンピスタチオ …… 分量外

### 作り方

- A
- ① ラ・フランス 2つ割 M の水気を切り、6等分にくし切りにする。
  - ② グラニュー糖でキャラメルを作り、溶かしたバターを加える。
  - ③ ①と②を合わせ焦げ目がつく直前まで加熱し、洋梨リキュールを加えて混ぜ、火をとめる。
  - ④ ③をバットに移し余計な水気を切りながら常温まで冷ます。
- B
- ⑤ クーベルチュールスイートDを溶かし、30℃に調温する。
  - ⑥ バターとショートニング、グラニュー糖を合わせる。
  - ⑦ ⑥と⑤を合わせ、約25℃に調温した全卵を少しずつ加えて乳化させる。
  - ⑧ ふるった粉類を加え、ツヤが出るまで混ぜる。

### 仕上げ

- ① DI バタータルトカップにブラウニー生地を 25g 充填する。
- ② 洋梨のキャラメリゼを 2 切れのせ、焼成する。
- ③ オープンから出してすぐ、ローストしたグランベル 皮むきグリーンピスタチオをのせて冷ます。

・焼成温度 170℃  
・焼成時間 30分

# 使用原材料

## ラ・フランス 2つ割 M 2号缶



山梨県産の原料を徹底した追熟管理で最高な熟度で加工。

芳醇な香りとまろやかな風味が特徴の果実の女王です。

原材料：洋なし（ラ・フランス、山梨県産）、砂糖・ぶどう糖果糖液糖／酸味料、酸化防止剤（V.C）

原産国：日本 原料原産地：日本

荷 姿：12缶×1C/S



## 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



## グランベル 皮むきグリーンピスタチオ



「ナッツの女王」として名高いイタリア南部のシシリー島産ピスタチオ。

鮮やかな緑と風味、コク、甘みを備えた最高級品です。

原材料：ピスタチオ

原産国：イタリア

荷 姿：500g×20



## DI ココアパウダー



特殊製法による風味豊かで鮮やかな赤みを帯びたファインレッドココアです。

原材料：ココアパウダー

原産国：マレーシア

荷 姿：2kg×6



## 大東カカオ クーベルチュールスイート D 66%



ドミニカ産カカオのレーズンのような酸味と

ガーナ産カカオの強いボディ感を併せ持つクーベルチュールチョコレートです。

原材料：カカオマス、砂糖、ココアバター、バニラシュガー／乳化剤、（一部に乳成分・大豆を含む）

原産国：日本

荷 姿：5kg×2

