

Pate Sakura



桜から始まる四季折々の花や葉と地産果実のスイーツ素材
ハーブ
山真産業株式会社・花びら舎

2023
Spring

et pistache



— 桜とピスタチオのタルト —

桜とクランベリー、ピスタチオの新鮮な組み合わせです。

酸味の効いたドライクランベリーがアクセントに。ピスタチオの濃厚な味わいと香りを楽しめます。

配合

※4個分

- 【桜あんガナッシュ】
桜あん…………… 100g
ホワイトチョコレート…………… 90g
生クリーム…………… 25g
- 【ピスタチオクリーム】
生クリーム…………… 100g
グラニュー糖…………… 8g
グランベル ピスタチオペースト…………… 20g
ドライクランベリーのチェリーブランデー漬※ …… 35g
- DI 冷凍バタータルトカップ…………… 4個
DI ピスタチオ キザミ 2mm…………… 適量
洋生ホワイトチョコレート…………… 適量

作り方

- ① DI バタータルトカップにドライクランベリーのチェリーブランデー漬を5gのせる。お好みで洋生チョコレートを内側に塗る。(タルトの吸湿防止)
- ② 桜あんガナッシュを作る。ホワイトチョコレートに生クリームを溶かしたら桜あんを混ぜ合わせ、①のタルトカップに流し込み冷蔵庫で冷やし固める。
- ③ ピスタチオクリームを作る。8部立てにした生クリーム、グラニュー糖にグランベルピスタチオペースト、DIピスタチオキザミを飾る。

※ドライクランベリーのチェリーブランデー漬の作り方
ドライクランベリーを容器に入れチェリーブランデーを浸かるまで注ぎ1日以上漬込む。

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



グランベル ピスタチオペースト



希少なイタリア南部シシリー島のピスタチオを使用したペースト。

豊かな風味と滑らかさが特徴で、生地やクリームを鮮やかに色付けします。

原材料：ピスタチオ／着色料（クチナシ）

原産国：イタリア

荷 姿：400g×12 本



DI ピスタチオキザミ 2mm



カリフォルニア産のピスタチオを 2mm 前後にカットした製品。

トッピングや練り込みに最適です。

原材料：ピスタチオ

原産国：アメリカ

荷 姿：1kg×12 袋



ドライ クランベリー



鮮やかな赤色をしたつるこけももの果実。

酸味が強く、ビタミン C、ペクチンが豊富です。

原材料：砂糖、クランベリー、サンフラワー油

原産国：アメリカ

荷 姿：2kg



山真産業 桜あん



桜葉ミンチを練り込み、香り豊かな餡に仕上げました。

原材料：白生あん（白いんげん豆（ミャンマー産）、砂糖、桜葉塩漬（桜葉、食塩）
／トレハロース、コチニール色素

原産国：日本 原料原産地：中国（桜葉）、ミャンマー（白いんげん豆）

荷 姿：250g×50 袋、1kg×12 袋

