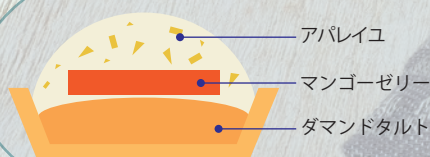


断面図



— 夏の爽やかレアチーズタルト —

レモン果皮が入った夏向けレアチーズに、トロピカルなマンゴーゼレを忍ばせました。

配合

※6 個分

DI 冷凍ダイヤモンドタルト…………… 6 個

【アパレイユ】

クリームチーズ…………… 200g
サワークリーム…………… 90g
グラニュー糖…………… 80g
生クリーム…………… 180g
イナアガー F…………… 9.6g

プロフェッショナルスキーズ…………… 10g

2KG 業務用冷凍
瀬戸内レモン果皮 3 ミリカット…………… 45g

【マンゴーゼリー】

アルフォンゾ マンゴーピューレ…………… 100g
イナアガー F…………… 2.5g
グラニュー糖…………… 60g
水…………… 25ml

【シロップ】

水…………… 40ml
グラニュー糖…………… 32g
ラム酒…………… 3g

作り方

【タルト】

- ① DI 冷凍ダイヤモンドタルトを 180℃で 8 分焼く。
- ② シロップを作り、たっぷりアンビベする。

【マンゴーゼリー】

- ① イナアガー F とグラニュー糖 5g を合わせる。
- ② アルフォンゾ マンゴーピューレ 20g と水を含わせ①を混ぜながら加えて加熱し、沸騰させよく混ぜる。残りのピューレとグラニュー糖と合わせる。
- ③ φ5.5cm のセルクル 6 個に等分に流し、冷凍して固める。

【アパレイユ】

- ① クリームチーズ、サワークリーム、グラニュー糖 70g を合わせる。

- ② 生クリームの半量を軽く泡立て、①に加える。
- ③ 残りのグラニュー糖とイナアガー F を合わせ、残り半量の生クリームに混ぜながら加えて加熱し、軽く沸騰させよく混ぜる。
- ④ ②に③を加え、瀬戸内レモン果皮 3 ミリカットとプロフェッショナルスキーズを加える。
- ⑤ φ6 ~ 7cm の半球状フレキシパンに流し、上部にマンゴーゼリーをのせて冷凍する。(逆さ仕込み)

【仕上げ】

- ① アパレイユを型から外し、タルトに乗せる。

使用原材料

DI 冷凍ダマンドタルト

解凍後すぐに使えるアーモンドクリーム入りのタルト（フランス産バター使用）。
フルーツタルトやモンブラン、フロランタンの土台など幅広く使うことができます。



原材料：小麦粉、砂糖、卵、ショートニング、アーモンドパウダー、バター、
食塩／トレハロース、ベーキングパウダー、（一部に乳成分・卵・
小麦・アーモンドを含む）

原産国：ベトナム 荷 姿：48 個 × 4B



ポッカサッポロ アルフォンゾ マンゴーピューレ



インド産アルフォンゾマンゴーピューレ。
冷凍ですので、フレッシュな香り、味が特徴です。

原材料：マンゴー

原産国：インド

荷 姿：1kg × 12

pokka Sapporo

ポッカサッポロ 1L 業務用 プロフェッショナルスクィーズ シチリアレモン果汁 100%



搾汁時、別取りした果皮の要素を最終工程でブレンドし、レモンを搾った瞬間
のようなおいしさを再現。香料、保存料無添加の濃縮還元 100%レモン果汁です。

原材料：レモン

原産国：日本

荷 姿：1L × 6 本

pokka Sapporo

ポッカサッポロ 2KG 業務用冷凍瀬戸内レモン果皮 3 ミリカット



レモンの香りや食感を味わうことができる瀬戸内産レモンの糖漬けカット品。
焼き菓子などに練り込むと爽やかなレモンの風香味と食感をお楽しみいただけます。

原材料：レモン（皮）、砂糖／酸味料、増粘剤（キサンタン）

原産国：日本

荷 姿：2kg × 5

pokka Sapporo