



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

山眞産業株式会社・花びら舎

Parte au chocolat-menthe double

2023
Summer



— ダブルチョコミントのタルト —

リッチで濃厚なタルトショコラが爽やかミント味に。

配合

※6 個分

【ミントガナッシュ】

ホワイトチョコレート 200g
生クリーム 100g
無塩バター 20g
フレッシュミント・プラス (生地中 1.5% 添加) ... 5g

【チョコミントクリーム】

スイートチョコレート 50g
生クリーム 150g
フレッシュミント FD パウダー 6g

DI 冷凍バタータルトカップ 6 個
フレッシュミント FD パウダー (トッピング用) ... 適量

作り方

【チョコミントクリーム】

- ① 生クリームの半量を沸騰寸前まで加熱する。
- ② ①にスイートチョコレートを加えなめらかになるまで混ぜる。
- ③ ②が室温まで冷めたら残りの生クリーム、フレッシュミント FD パウダーを加え混ぜ合わせ冷蔵庫で一晩休ませる。

【ミントガナッシュ】

- ① ボウルにホワイトチョコレートをいれ、沸騰寸前まで加熱した生クリームを注ぎ混ぜ合わせる。
- ② なめらかになるまで混ぜ合わせ室温に戻したバター、フレッシュミント・プラスを加える。

【仕上げ】

- ① DI 冷凍バタータルトカップにミントガナッシュを流し冷やし固める。
- ② 固まったらチョコミントクリームを絞り、フレッシュミント FD パウダーを茶こしで振りかける。

使用原材料

DI 冷凍バタータルトカップ

バター配合量(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



山真産業 フレッシュミント・プラス

ミントの爽やかな味・色・香りを演出できます。

ケーキやムースに練り込んで優しい風味に。

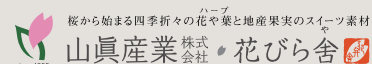


原材料：水飴、砂糖、ミント葉、ミント抽出物、寒天／クチナシ色素、増粘多糖類

原産国：日本

原料原産地：日本(ミント葉)、オーストラリア(ミント抽出物)

荷 姿：100g×15 袋 ×2 合、500g×20 袋



山真産業 フレッシュミント FD パウダー

ミントペーストを着色、着香しフリーズドライ加工したパウダーです。

チョコレート等への混ぜ込みや、トッピングにご使用いただけます。



原材料：砂糖、デキストリン、ミントペースト(砂糖、ミント)、寒天／酸化澱粉、香料、クチナシ色素

原産国：日本

荷 姿：30g×15 袋 ×2 合、500g×10 袋

