Tarte au fromage
l'automne au thé et abricot

Ikeden 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 ）

パータボンブベース	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。

【B アパレイユ】
① アールグレイ茶葉を生クリームで 15 分アンフュゼし、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。

【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。

【D ムース】
① パータボンブベースを泡立て、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。

【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。

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

多段式破砕製法により、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

キユーピータマゴ 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

キユーピータマゴ株式会社

キユーピータマゴ パータボンブベース

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タボンブベースが作れます。

原材料：砂糖、卵黄、（一部に卵を含む）
原産国：日本
荷　姿：1kg×10 袋

キユーピータマゴ株式会社

洋菓子材料の総合商社
池伝株式会社
http://www.ikeden.com

札 幌 支 店　〒002-8081　札幌市北区百合が原 7-2-1　TEL. 011-772-9888
仙 台 支 店　〒983-0035　仙台市宮城野区日の出町 1-6-33　TEL. 022-352-5237
新 潟 支 店　〒950-0863　新潟市東区卸新町 2-848-15　TEL. 025-275-5136
埼 玉 支 店　〒331-0812　さいたま市北区宮原町 2-54-7　TEL. 048-654-1420
東 京 支 店　〒143-8511　東京都大田区平和島 5-5-13　TEL. 03-3767-0141
名古屋支店　〒455-0077　名古屋市港区小割通 3-22-1　TEL. 052-363-3001
大 阪 支 店　〒561-0856　大阪府豊中市穂積 2-15-1　TEL. 06-4866-2151
福 岡 支 店　〒811-1311　福岡市南区横手 4-25-1　TEL. 092-574-1585
熊本出張所　〒862-0913　熊本市東区尾ノ上 4-11-47　TEL. 096-285-4202
本　　　社　〒105-0004　東京都港区新橋 2-12-5　TEL. 03-3503-0531

キユーピータマゴ株式会社

Tarte au pudding aux fruits

2022 Autumn

— 色々フルーツのミニプリンパイ —

濃厚なプリン風味のカスタードを使った、アレンジ自在なサクサクパイ

配 合

【A プリンカスタード】

濃縮カスタードプリンベース ･････････ 200g
牛乳 ････････････････････････････ 100g
コーンスターチ ･････････････････････ 18g
ラム ････････････････････････････････ 適量

【B パイ】（1 枚あたり）

ブリドール 冷凍 AOP パイシート 400×300
･･････････････････････････ 5cm×5cm

【C トッピング】（1 枚あたり）

ラ・フランス M 2 号缶 ･･････ ハーフの 1/4
グラベル ダークスイートチェリー ･････ 1.5 粒
DI 紅玉フレッシュりんご ･･････････････ 15g
ゴールドリーフアプリコットハーフ･･･ ハーフの 1/2

【D 仕上げ】

カソナード ････････････････････････････ 適量
デコレーションシュガー ････････････････ 適量
ピスタチオ ････････････････････････････ 適量
ナパージュ ････････････････････････････ 適量

※約 48 個分

作り方

① カスタードの材料 (ラム以外) を加熱し、重めに炊いて漉し、ラムを加える。
② パイシートを 5cm 角にカットしてピケする。
③ 中央にカスタードを 6g 絞り、フルーツを乗せる。
④ カソナードをフルーツの上にふり、200℃で 10 分、180℃で 10 分焼成。
⑤ デコレーションシュガー、ピスタチオ、ナパージュで飾る。

IKEDEN CORPORATION

使用原材料

ブリドール 冷凍 AOP パイシート 300×400

ブリドール社の冷凍パイ生地を 48 層から三つ折りし、 144 層にしたものを 2.5mm まで薄く延ばした、 400×300mm のパイ生地です。 AOP バター 35%配合。

原材料：小麦粉、 バター、 食塩、（一部に小麦・乳成分を含む）
原産国：日本
荷　姿：375g×20 枚

グランベル ダークスイートチェリー

チリ産の粒の揃った、 適度に熟した良質のダークスイートチェリーの種を抜いて、 シロップ漬けにした製品。 深紅色をした芳醇な風味があります。 糖度 20 ～ 25 度。

原材料：チェリー、 砂糖
原産国：チリ
荷　姿：2 号缶 (60 ～ 75 粒)×12 缶

DI 紅玉フレッシュりんご

国産紅玉りんごの美味しさをそのままパックに密封したフレッシュな製品。 新鮮なりんごの甘酸っぱい果肉と、 美しい色合いが特徴です。 糖度 30 度。

原材料：りんご、 糖類 (異性化液糖、 砂糖)
／乳酸カルシウム、 酸味料、 酸化防止剤 （ビタミンC）
原産国：日本　原料原産地：日本　荷　姿：2.2kg×5

ラ・フランス 2 つ割 M 2 号缶

山形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、 山形県産）、 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：2 号缶 (9 ～ 12 ヶ)×12 缶

キユーピータマゴ 濃縮カスタードプリンベース

同量の牛乳を合わせて加熱するだけで、 卵黄味豊かなしっかり食感の昔ながらのプリンを作れます。

原材料：鶏卵、 砂糖、 牛乳、（一部に卵・乳成分を含む）
原産国：日本
荷　姿：500g×20 袋

キユーピータマゴ株式会社

洋菓子材料の総合商社
池伝株式会社
http://www.ikeden.com

札 幌 支 店　〒002-8081 札幌市北区百合が原 7-2-1　TEL. 011-772-9888
仙 台 支 店　〒983-0035 仙台市宮城野区日の出町 1-6-33　TEL. 022-352-5237
新 潟 支 店　〒950-0867 新潟市東区卸新町 2-848-15　TEL. 025-275-5136
埼 玉 支 店　〒331-0812 さいたま市北区宮原町 2-54-7　TEL. 048-654-1420
東 京 支 店　〒143-8511 東京都大田区平和島 5-5-13　TEL. 03-3767-0141
名古屋支店　〒455-0077 名古屋市港区小割通 3-22-1　TEL. 052-363-3001
大 阪 支 店　〒561-0856 大阪府豊中市穂積 2-15-1　TEL. 06-4866-2151
福 岡 支 店　〒811-1311 福岡市南区横手 4-25-1　TEL. 092-574-1585
熊本出張所　〒862-0913 熊本市東区尾ノ上 4-11-47　TEL. 096-285-4202
本　　　社　〒105-0004 東京都港区新橋 2-12-5　TEL. 03-3503-0531

キユーピータマゴ株式会社

Tarte chiboust aux poires

― 洋なしのシブーストタルト ―

ふわふわで口どけの良いクレーム・シブーストを使ったフランスの古典菓子です。
中に入れるものは、 季節に応じて変えることでバリエーションに幅が出せます。

配 合

【A クレームシブースト】

牛乳 ……………………… 125g
加糖凍結卵黄 20 …………… 45g
コーンスターチ ………………10g
板ゼラチン (強度 152 ～ 168) ‥ 9g
メレンゲベース …………… 170g

【B タルト】

濃縮カスタードプリンベース‥‥ 150g
牛乳 ……………………… 150g
タルト台 (パイカップ) ………… 6 個
ラ・フランス M 2 号缶 ……… 276g

【C 仕上げ】

グラニュー糖 又は 粉糖 ……… 適量

※φ60×H35 のセルクル 6 個分

作り方

【A クレームシブースト】

① 牛乳、卵黄、コーンスターチでカスタードを炊く。
② 戻したゼラチンを加えて漉し、粗熱を取る。
③ メレンゲベースを泡立てる。
④ ②と③を同割で混ぜる。
⑤ セルクルに擦り切りまで入れ、冷凍する。

【B タルト】

① 濃縮カスタードプリンベースと牛乳を混ぜる。
② カットしたラ・フランス M 2 号缶をタルトに入れ、①を流し込む。
③ 180℃で 20 ～ 30 分焼成し、冷ましておく。

【C 仕上げ】

① クレームシブーストをセルクルから外し、タルトに乗せる。
② グラニュー糖又は粉糖をかけ、カラメリゼする。

IKEDEN
CORPORATION

使用原材料

ラ・フランス２つ割Ｍ２号缶

山形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、山形県産）、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：2 号缶 (9 ～ 12 ヶ)×12 缶

キユーピータマゴ 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

キユーピータマゴ株式会社

キユーピータマゴ メレンゲベース

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、
安定した状態のイタリアンメレンゲを作れます。

原材料：砂糖、卵白、食塩、卵白加工品／環状オリゴ糖、(一部に卵を含む)
原産国：日本
荷　姿：1kg×10 袋

キユーピータマゴ株式会社

キユーピータマゴ 濃縮カスタードプリンベース

同量の牛乳を合わせて加熱するだけで、
卵黄味豊かなしっかり食感の昔ながらのプリンを作れます。

原材料：鶏卵、砂糖、牛乳、(一部に卵・乳成分を含む)
原産国：日本
荷　姿：500g×20 袋

キユーピータマゴ株式会社

洋菓子材料の総合商社
池伝株式会社
http://www.ikeden.com

札 幌 支 店　〒002-8081　札幌市北区百合が原 7-2-1　TEL.011-772-9888
仙 台 支 店　〒983-0035　仙台市宮城野区日の出町 1-6-33　TEL.022-352-5237
新 潟 支 店　〒950-0863　新潟市東区卸新町 2-848-15　TEL.025-275-5136
埼 玉 支 店　〒331-0812　さいたま市北区宮原町 2-54-7　TEL.048-654-1420
東 京 支 店　〒143-8511　東京都大田区平和島 5-5-13　TEL.03-3767-0141
名古屋支店　〒455-0077　名古屋市港区小割通 3-22-1　TEL.052-363-3001
大 阪 支 店　〒561-0856　大阪府豊中市穂積 2-15-1　TEL.06-4866-2151
福 岡 支 店　〒811-1311　福岡市南区横手 4-25-1　TEL.092-574-1585
熊本出張所　〒862-0913　熊本市東区尾ノ上 4-11-47　TEL.096-285-4202
本　　　社　〒105-0004　東京都港区新橋 2-12-5　TEL.03-3503-0531