

# Tarte Fromage

## タルト フロマーージュ



Marguerite

### アパレイユナチュール

クリームチーズ	260 g
生クリーム35%	20 g
サワークリーム	80 g
ヴェネチアーナ	90 g
水 (40℃)	45 g

Marguerite

**LAROSE NOIRE** タルトシェル レクタングル (長方形) 大 バニラ 40g/pc

**LAROSE NOIRE** タルトシェル ラウンド (丸) 中 バニラ 32g/pc

- ① クリームチーズに生クリーム、サワークリームを加え柔らかく練る。
- ② ヴェネチアーナと水を合わせてホイッパーで泡立てる。
- ③ ②を100g計り、①と混ぜ合わせる。
- ④ タルトシエルの縁まで絞り、表面を均し、冷凍する。
- ⑤ ドリユールを塗り、200℃のコンベクションオープンで10分焼成する。

### ドリユール

卵黄	40 g
牛乳	10 g
グラニュー糖	6 g
塩	3 g
トラブリカフェエキス	0.2 g

卵黄を濾し、全ての材料を混ぜ合わせる。

### アパレイユショコラ

牛乳	50 g
イナヤ65%	50 g
サワークリーム	20 g
生クリーム35%	10 g
クリームチーズ	130 g
コアントロー54°	10 g
オレンジピール	50 g
コアントロー54°	10 g
ヴェネチアーナ	90 g
水 (40℃)	45 g

BAKRY

HERY CONCENTRÉ

HERY CONCENTRÉ

Marguerite

- ① ショコラを電子レンジで温めておき、沸騰させた牛乳を合わせて乳化させる。
- ② サワークリーム、生クリーム、クリームチーズ、コアントローを混ぜ合わせる。
- ③ ①と②を混ぜ合わせる。
- ④ タルトの底に、刻んだオレンジピールとコアントロー10gを混ぜたものを散らす。
- ⑤ ヴェネチアーナと水を合わせてホイッパーで泡立てる。
- ⑥ ④を100g計り、③に混ぜ合わせる。
- ⑦ 急速冷凍にかける。
- ⑧ 粉糖をふり、200℃のコンベクションオープンで10分焼成する。

### アパレイユミルティエユ

クリームチーズ	260 g
サワークリーム	80 g
ヴェネチアーナ	90 g
水 (40℃)	45 g
ピューレミルティエユ	45 g
フルッタデコール ブルーベリー	適量

Marguerite

boiron

DCA

- ① クリームチーズにサワークリームを加え柔らかく練る。
- ② ヴェネチアーナと水、ピューレを合わせてホイッパーで泡立てる。
- ③ ②を100g計り、①と混ぜ合わせる。
- ④ タルトシエルの底にフルッタデコールを少量絞る。
- ⑤ ③をその上に縁まで絞り、表面を均して冷凍する。
- ⑥ 粉糖 (配合外) をふり、200℃のオープンで10分焼成する。

### アパレイユフリーズ

クリームチーズ	260 g
サワークリーム	80 g
ヴェネチアーナ	90 g
水 (40℃)	45 g
ピューレフリーズ100%	45 g
フリーズドライフリーズフレーク	8 g
フルッタデコール ストロベリー	適量

Marguerite

boiron

M&amp;F

DCA

- ① クリームチーズにサワークリームを加え柔らかく練る。
- ② ヴェネチアーナと水、ピューレを合わせてホイッパーで泡立てる。
- ③ ②を100g計り、①と混ぜ合わせ、フリーズドライを加える。
- ④ タルトシエルの底にフルッタデコールを少量絞る。
- ⑤ ③をその上に縁まで絞り、表面を均して冷凍する。
- ⑥ 粉糖 (配合外) をふり、200℃のオープンで10分焼成する。

