

世界の一流ホテル・パティスリーと 同じ素材を、あなたの厨房でも。

ラローズ ノワールのタルトシェルはフランス産小粉と上質のバターを使い、一つ一つ手作りされています。パティシエである創業 ジェラルド・デュボワのこだわりが詰まったタルトシェルは世界中の一流ホテルパティスリーで使われています。

もっと詳しく
知りたい方は
動画もチェック!



ラローズ ノワール

タルトシェル

Hand Crafted
Tart Shells

N&F 日仏商事株式会社
nichifutsu SHOJI CO., LTD.
www.nichifutsu.co.jp

本社：〒651-0087 神戸市中央区御幸通5丁目2-7 TEL 078-265-5988
東京事業所：〒150-0002 東京都渋谷区渋谷1丁目20-27 TEL 03-5778-2481
福岡営業所：〒812-0008 福岡市博多区東光2丁目14-23 TEL 092-474-2262
札幌営業所：〒060-0005 札幌市中央区北5条西5丁目2-12 4F TEL 011-261-1003

2022.04

LA ROSE NOIRE
Gérard
Dubois
LA ROSE NOIRE™

Hand Crafted Tart Shells

タルトシェル



プチフルールからプチガトーまで、サイズは全部で3種類。そのまま使っても、オーブンで焼いても、様々なレシピに対応します。その上、タルトシェルの内側は特殊なチョコレートでコーティングされているため、フィリングを流しても生地のお食感を保つことができます。
※必ず常温に解凍してから開封してください。



ラウンド(丸) ミニ

サイズ: φ33 H19mm
重量: 7-8g
入数: 42入



ラウンド(丸) 中

サイズ: φ57 H16mm
重量: 12-13g
入数: 20入



ラウンド(丸) φ70mm

サイズ: φ70 H19mm
重量: 21-22g
入数: 12入

賞味期限: 冷凍 18 か月 | カートン数: 10 トレイ /ctn

※全て手作業で作っているため、商品のサイズ、重量には若干の差が生じる場合がございます。
※商品の規格、パッケージはメーカーの都合により予告なく変更される場合があります。

Simple Recipes

シンプルレシピ



Tart Chocolat Fondant タルトフォンダンシヨコラ(12個分)

▶ φ70mmタルトシェル使用

ダークチョコレート65% 170g
生クリーム35% 200g
無塩バター 70g
全卵 50g
ココアパウダー 適量

- 1 生クリームにバターを加えて沸騰させる。
- 2 チョコレートに注ぎ、2~3分時間をおいてから丁寧に混ぜ、全体を乳化させる。
- 3 ほぐした卵を混ぜ、絞り袋に入れてタルトシェルに絞る。
- 4 160℃のオーブンで5分程度焼成する。
- 5 ココアパウダーを振りかけて仕上げる。

Tart Citron タルトシトロン(12個分)

▶ φ70mmタルトシェル使用

全卵 170g
グラニュー糖 180g
レモン果汁 150g
レモン表皮 2個分
無塩バター 225g

- 1 卵にグラニュー糖を加え、しっかりとすり混ぜる。
- 2 レモン果汁にすり下ろしたレモン表皮を加え、火にかける。
- 3 沸騰したレモン果汁を①に注ぎ、混ぜたら再度鍋に戻す。
- 4 中火にかけ、ゴムベラで混ぜながら82℃まで熱を付ける。
- 5 ボールに移し、氷水にあてて40℃まで冷ます。
- 6 ⑤に、常温に戻したバターを小さくカットして加え、ハンドブレンダーで全体を乳化させる。
- 7 タルトシェルに絞り、冷蔵庫で冷やし固める。

