

DLA Tartelette

DLAフルーツ入りタルトレット



アーモンドクリーム

	バター (常温)	200 g	① バター、グラニュー糖、アーモンドパウダーをすり混ぜる。
	アーモンドパウダー	200 g	② 全卵を少しずつ加え、ラム酒も加えて合わせる。
	グラニュー糖	200 g	
	全卵 (常温)	120 g	
	マウントゲイ (ラム酒)	20 g	



タルトシェル ラウンド (丸) 中 バニラ 40 個

① タルトシェルにアーモンドクリームを1/3まで絞る。

アーモンドクリーム 上記の量

② ①の上にDLAフルッタデコールをのせる。



DLAフルッタデコール (お好みの種類) 適量

③ コンベクションオーブン160℃で約10分焼成する。

DLAコールドジェリ (仕上げ用ナパージュ) 適量

④ 冷めたらコールドジェリーを表面に塗り、ナッツ等で好みのトッピングをする。