



# DLA naturals

*Fruit Fillings/Nappage*

ディーエルエーナチュラルズ  
【フルーツフィリング・ナパージュ】





# FRUTADECOR

内容量	610g
入数	12缶/カートン

フルッタデコール

フルーツを70%使用した、甘さ控えめで自然な味わいのフルーツフィリング。  
デニッシュやかき氷のトッピング、サンドにそのまま使用していただけます。  
焼き菓子などでの焼成、生菓子での冷凍仕込みも可能です。

1缶610gのプルトップ缶で作業性が良く、少量の仕込みにも便利です。

※中身の画像は全て原寸大を掲載しております。



APPLE CINNAMON  
アップルシナモン



APPLE  
アップル



BANANA  
バナナ



APRICOT  
アプリコット



PINEAPPLE  
パイナップル



COCONUT  
ココナッツ



MANGO  
マンゴ



PASSION FRUIT  
パッションフルーツ





STRAWBERRY  
ストロベリー



RASPBERRY  
ラズベリー



BLUEBERRY  
ブルーベリー



BLACK CURRANT  
カシス



RED CHERRY  
レッドチェリー



DARK CHERRY  
ダークチェリー



# NAPPAGE GLAZE

加水・加熱タイプ

50~100%迄希釈可能

ナパージュ グレーズ

内容量 650g

入数 24缶/カートン

乾燥を防ぎ、鮮やかな艶を与えるナパージュ。デニッシュやパイなどの  
ヴィエノワズリー、ムースや焼き菓자에幅広くご使用いただけます。



NEUTRAL

ニュートラル



APRICOT

アプリコット



RED

レッド



※レッドのみ、3kg  
(バケツ)/カートン

## ディーエルエーナチュラルズとは？

ディーエルエーナチュラルズは50年以上にわたる歴史から培った経験により、製パン・製菓  
業界において様々な解決策を提案しているメーカーです。最先端の研究開発チームを中心  
にFSSC22000基準に沿った厳格な規則を遵守して、幅広い商品を製造しています。



HALAL



KOSHER



FSSC 22000

# RECIPES

レシピ

断面図



## クランブルタルト 直径8cm タルトリング20台分

### パート シュクレ [シルバン使用]

250g	無塩バター(室温)
4g	サリーヌ・ドゥ・ゲランド セルファン ナチュール エ プログレ
200g	粉糖
100g	全卵
40g	卵黄
500g	薄力粉

- ① 室温に戻したバター、塩、粉糖をすり混ぜる。
- ② ①に全卵、卵黄を数回に分けて加える。
- ③ ふるった薄力粉を加え、粉気が無くなるまでさっくり混ぜる。
- ④ 平たく伸ばし、ラップなどで包み冷蔵庫で4時間以上休ませる。
- ⑤ 2mm厚に伸ばし直径16cmの抜型で抜く。
- ⑥ タルトリングにシユミゼし、空焼きする。

- ① バターと粉糖をすり混ぜる。
- ② 全卵の半量を少しずつ加える。
- ③ ふるった粉類を加える。
- ④ 残りの全卵を少しずつ加える。

### クランブル

100g	無塩バター
100g	カソナード
100g	アーモンドブードル
100g	中力粉
2g	サリーヌ・ドゥ・ゲランド セルファン ナチュール エ プログレ

- ① すべての材料を合わせて5mm厚に伸ばし、冷蔵庫で寝かせてからダイス状にカットする。

### クレーム ダマンド

140g	無塩バター
130g	粉糖
140g	ピスタチオブードル
14g	コーンスターチ
140g	全卵

### 組立て

600g フルッタデコール レッドチェリー

- ① 空焼きしたタルトにレッドチェリーを6粒(約30g)乗せ、クレーム ダマンドを25g充填したら、クランブルを10g乗せる。
- ② 165℃で30分間焼成する。



## ストロベリーソース

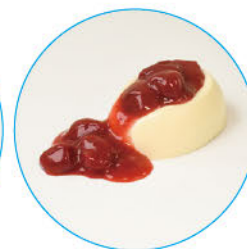
### DLAストロベリー×ピューレ

100g	フルッタデコール ストロベリー
100g	レ ヴェルジェ ポワロン 冷凍ピューレ フレーズ 100%

※ティーエールエーナチュラルズの製品であれば、他のラインナップでもほぼ同比率でご使用可能です。お好みで調整してください。



使用例



## カシスバタークリーム

### DLAカシス×バタークリーム

30g	フルッタデコール カシス
100g	無塩バター



## マンゴクリーム

### DLAマンゴ×生クリーム

100g	フルッタデコール マンゴ
100g	生クリーム35%

※ メーカーの都合により規格・パッケージに変更が生じる場合がございます。