



Vegan Tart Shells

ヴィーガン タルトシェル

大人気のタルトシェルに、ついに待望のヴィーガントイプが仲間入り。

ニュートラルな味なのでデザートにもお料理にも使えます。国内で400店舗以上のレストランが採用する日本ヴィーガン協会による厳格な認証を受けているので、安心してお使いいただけます。

[賞味期限: 冷凍18ヶ月]

Arrangement Image



従来のプラスチックよりも早く腐敗する生分解性プリスタートレイでSDGsにも配慮

11261000

ラウンド(丸)ミニ

サイズ: φ32 H16mm

重量: 5-6g

入数: 210入(42×5)

11263000

ラウンド(丸)中

サイズ: φ51 H16mm

重量: 9-11g

入数: 100入(20×5)

11265000

ラウンド(丸)φ70mm

サイズ: φ70 H19mm

重量: 21-22g

入数: 60入(12×5)

Coming Soon

Vegan Petits Fours

ヴィーガン プチ フール

ラローズ ノワール オリジナルダークチョコレートのシェルに、フルーツのフィリングを流したプチフールです。

解凍するだけで手軽にヴィーガン対応のプチフールをご提供いただけます。

[賞味期限: 冷凍15ヶ月]



27個ずつ解凍可能。生分解性プリスタートレイでSDGsにも配慮!

11332010

ライム

11332020

カシス

11332030

マンゴ

サイズ: L19 W19 H20mm

重量: 8-9g

入数: 162入(27×6)

LA ROSE NOIR
Gérard Dubois
PREMIER

TM

※ 全て手作業で作っているため、商品のサイズ、重量には若干の誤差が生じる場合がございます。※ 製造の都合上、30ケース以上ご注文の場合は3か月前までにご相談ください。



Tartelette Chocolat Plant Base

～タルトショコラ プラントベース～

レシピ製作: 江森 宏之シェフ(メゾンジブレー)

Ganache Evocas ガナツシュ・エヴォカオ

85g	オーツミルク
12g	水あめ
12g	マルグリット スタボリン(転化糖)
80g	カカオバリー ホールフルーツチョコレート エヴォカオ72%
15g	豆乳バター

- 1 オーツミルク・水あめ・転化糖を合わせて沸騰させる。
- 2 エヴォカオに注いで乳化させ、38℃に調整する。
- 3 ダイスカットしたバターを冷たい状態で加え、乳化させる。

Marmelade Orange マルムラード・オレンジ

200g	オレンジ(フレッシュ)
100g	水
100g	グラニュー糖

- 1 オレンジをカットし、水と合わせて煮込む。
- 2 水分が飛んだら、ハンドブレンダーでペースト状にする。
- 3 グラニュー糖を加えてもう一度沸騰させ、冷ます。

Biscuit Chocolat ビスキュイ・ショコラ

230g	ユンゴブラン(植物性卵白)
230g	グラニュー糖
150g	カカオバリー ホールフルーツチョコレート エヴォカオ72%
230g	アーモンドパウダー

- 1 エヴォカオを溶かし、45℃に調整する。
- 2 ユンゴブランにグラニュー糖を加えて泡立てる。
- 3 ①に②を合わせ、アーモンドパウダーも加えて混ぜる。
- 4 40×60cmの天板に伸ばし、180℃で10分ほど焼成する。

Montage 組み立て

- 1 ヴィーガン タルトシェルにマルムラード・オレンジを絞る。
- 2 丸く抜いたビスキュイ・ショコラを敷く。
- 3 固さを調整したガナツシュ・エヴォカオを表面に絞る。
- 4 ココアパウダー(分量外)をふり、オレンジ果肉(分量外)などを飾って仕上げる。

Tartelette Citron Plant Base

～タルトシトロソ プラントベース～

レシピ製作: 江森 宏之シェフ(メゾンジブレー)

Marmelade Citron マルムラード・シトロソ

200g	レモン(フレッシュ)
100g	水
100g	グラニュー糖

- 1 レモンをカットし、水と合わせて煮込む。
- 2 水分が飛んだら、ハンドブレンダーでペースト状にする。
- 3 グラニュー糖を加えてもう一度沸騰させ、冷ます。

Crème Citron クレーム・シトロソ

215g	ボワロン冷凍ピューレ IGPシトロソジュンヌ100%
425g	ボワロン冷凍ピューレ オレンジ エ オレンジアメール100%
250g	ボワロン冷凍ピューレ パッション100%
200g	グラニュー糖
8g	ペクチン ジャムベース
500g	豆乳バター
270g	マルムラード・シトロソ

- 1 ピューレ シトロソジュンヌ、オレンジ エ オレンジアメール、パッションを合わせて、45℃に温める。
- 2 グラニュー糖とジャムベースをすり合わせて加え、沸騰させる。
- 3 マルムラード・シトロソを加え、38℃に冷ましたら、ダイスカットしたバターを冷たい状態で加え、乳化させる。

Meringue Citron ムラング・シトロソ

100g	ユンゴブラン(植物性卵白)
100g	グラニュー糖
適量	レモンゼスト

- 1 ユンゴブランとグラニュー糖を合わせて60℃に調整する。
- 2 ミキシングし、レモンゼストを加える。

Montage 組み立て

- 1 ヴィーガン タルトシェルにクレーム・シトロソを絞り、表面を平らにならす。
- 2 表面にムラング・シトロソを絞り、バーナーであぶる。
- 3 レモンの果肉(分量外)とタイム(分量外)を飾って仕上げる。

