



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タイプが仲間入り。

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ラスチックトレイで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)

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。生分解性プラスチックトレイで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

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。

