



DLA naturals
Fruit Fillings

ディーエルエーナチュラルズ
〔フルーツフィリング〕



FRUTADECOR

フルッタデコール

内容量	610g
入数	12缶/カートン



12907710
APPLE CINNAMON

アップルシナモン



12906510
APPLE

アップル



12907910
ORANGE

オレンジ



12907510
PINEAPPLE

パイナップル



12906610
MANGO

マンゴ



12906910
PASSION FRUIT

パッションフルーツ



12908010
TROPICAL FRUITS

トロピカル
(パイナップル、アプリコット、マンゴ)



12906110
STRAWBERRY

ストロベリー

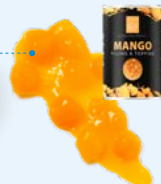


12906210
RASPBERRY

ラズベリー



使用例



マンゴソース
DLAマンゴ×ピューレ

100g フルッタデコール マンゴ
30g マンゴピューレ

Simple Combination

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、サンドにそのままご使用いただける他、焼成、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。



12907810
CRANBERRY

クランベリー



12906310
BLUEBERRY

ブルーベリー



12908110
FRUITS OF THE FOREST

フォレストフルーツ
(ストロベリー、ブルーベリー、ラズベリー、チェリー)



12907310
BLACK CURRANT

カシス



12906710
RED CHERRY

レッドチェリー



使用例



パッションソース
DLAパッションフルーツ×ピューレ

100g フルッタデコール パッションフルーツ
50~100g パッションピューレ

※お好みで調整してください。

使用例



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
50~100g ストロベリー or ラズベリーピューレ

※お好みで調整してください。



ラズベリークリーム
DLAラズベリー×生クリーム

100g フルッタデコール ラズベリー
100g 生クリーム35%

※生クリームは、液体のままフルッタデコールと合わせてから泡立ててください。

RECIPES

レシピ

クランブルタルト 直径8cm タルトリング20台分



断面図



フルッタデコール
レッドチェリー
使用

パート シュクレ [シルバン使用]

250g	無塩バター(室温)
4g	セルドゥー グランド セルフファン ナチュラル 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、粉糖を擦り混ぜる。
- 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 タルトリングにシュミゼし、空焼きする。

クレーン ダマンド

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

- ① バターと粉糖を擦り混ぜる。
- 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	セルドゥー グランド セルフファン ナチュラル 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。

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、クレーン 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。

※ 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。