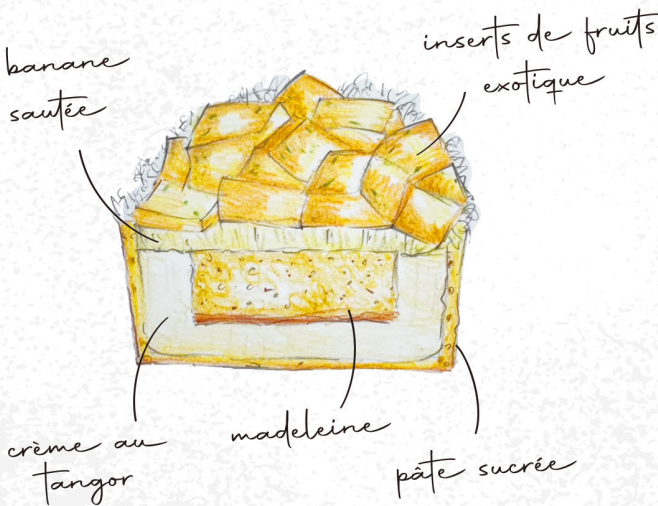


Tarte tangor exotique

タルトタンゴールエキゾチック



Tarte tangor exotique

タルトタンゴールエキゾチック



① パータシュクレ pâte sucrée Φ8 cm×H2 cm (約10個分) 配合 (g)

Flechard 発酵バター	・・・	65
アーモンドプードルブルミエスペイン P	・・・	50
粉糖 (コーンスターチ入り)	・・・	45
小麦粉	・・・	112
卵	・・・	28
塩	・・・	1
ベーキングパウダー	・・・	1

② マドレーヌ madeleine (天板 60×40 cm) 配合 (g)

グレープシードオイル	・・・	60
牛乳 Takanashi Milk	・・・	80
Flechard 発酵バター	・・・	200
トリモリン	・・・	30
J-forte バニラ NARIZUKA	・・・	5
全卵	・・・	200
グラニュー糖	・・・	200
小麦粉	・・・	250
ベーキングパウダー	・・・	10

③ クレームタンゴール crème au tangor (10個分) 配合 (g)

冷凍ビューレ タンゴール SICOLY	・・・	80
グラニュー糖	・・・	100
全卵	・・・	140
Flechard 発酵バター	・・・	170
ゼラチン	・・・	3
水	・・・	15
クエン酸	・・・	2.5

④ バナナソテー banane sautée 配合 (g)

バナナ	・・・	100
冷凍ビューレ タンゴール SICOLY	・・・	33

⑤ 飾りと仕上げ décoration et finition 配合 (g)

冷凍アンセール エキゾチック SICOLY	・・・	-
冷凍ビューレ タンゴール SICOLY	・・・	-
ライム皮	・・・	-
ココナッツファイン	・・・	-

■ SICOLY ■ ShoEi ■ 協賛メーカー

©SHOEI FOODS 2026

LES TROIS CHOCOLATS

Tarte tangor exotique

タルトタンゴールエキゾチック

製法

① パータシュクレ pâte sucrée

- 発酵バターをポマード状にする
- アーモンドプードル、振るった粉糖、小麦粉、塩、ベーキングパウダーを入れて、ミキサーボールである程度まとめる
- 2 に卵を入れて、生地がまとまったら冷蔵庫で一晩置く
- 2mmの厚さで伸ばす
- Φ8cm×H2cmのタルトリングに生地を敷く
- 150℃20分で焼成

② マドレーヌ madeleine

- グレープシードオイル、牛乳、発酵バター、トリモリン、バニラを鍋に入れて沸かす
- 卵、砂糖、小麦粉、ベーキングパウダーをミキサーボールに入れて混ぜる
- 鍋に入った液体を2に入れて混ぜる
- 60×40cmの鉄板に生地を流して、175℃11分で焼成する
- 4.5cm角で、カットする

③ クレームタンゴール crème au tangor

- ビューレ、砂糖を沸かし、全卵と合わせて炊く
- バター、ふやかしたゼラチン、クエン酸を加えよく混ぜる

④ バナナソテー banane sautée

- 8mmにスライスしたバナナにビューレを加え形が崩れないように、弱火で煮込む

⑤ 飾りと仕上げ décoration et finition

- 焼成したタルトにクレームタンゴールを敷く
- タンゴールビューレでアンビベしたビスキュイを1の上に置く
- バナナソテーをタルトの高さまで敷き込む
- 1cm角に切ったアンセールエキゾチックをボリュームがでるまでのせる
- ライムの皮を上につけ、タルトのふちにココナッツファインを振りかける

©SHOEI FOODS 2026

LES TROIS CHOCOLATS