Tartelette
Opéra

タルトレット オペラ （1/2） / 16個分

材料

[クランブル カフェ]

①食塩不使用バター	100 g
②グラニュー糖	100 g
③アーモンドパウダー	100 g
④薄力粉 スーパーバイオレット	94 g
⑤CACAO BARRY プランアローム	**4 g**
⑥インスタントコーヒー パウダー	6 g
⑦コーヒー豆（粉砕）	2 g
⑧塩	2.4 g

材料

[ビスキュイ サンファリーヌ ショコラ]

①卵白	195 g
②グラニュー糖	175 g
③アルブミナ	0.8 g
④クレームタータ	0.2 g
⑤キサンタンガム	0.2 g
⑥卵黄	130 g
⑦CACAO BARRY プランアローム	**59 g**

[クランブル カフェ 製法]

1. 常温のバターに全ての材料を加え混ぜ合わせる。
2. ひとまとまりになったら、6mm厚で伸し、冷蔵庫で3時間休ませる。
3. 8㎜でキューブ状にカットし、シルパンに広げる。デコレーション用はφ50㎜セルクルに入れ込む。
4. 150℃のオーブンで約13分焼成する。

[ビスキュイ サンファリーヌ ショコラ 製法]

1. 冷たい卵白にグラニュー糖、アルブミナ、クレームタータ、キサンタンガムを加え、ミキサーでメレンゲをつくる。
2. 卵黄を加え混ぜる。篩っておいたココアパウダーを加え混ぜ合わせる。
3. セパレート紙を敷いた600×400の鉄板にのし、180℃のコンベクションオーブンで約15分焼成する。
4. 粗熱がとれたら、φ60mmのセルクルで抜く。

CACAO BARRY Since 1842
EXPRESS YOUR TRUE NATURE™

Tartelette
Opéra

タルトレット オペラ （2/2） / 16個分

材料

[パータグラッセ イヴォワール カフェ]

①CACAO BARRY パータグラッセ イヴォワール	**250 g**
②インスタントコーヒー パウダー	0.5 g
③クランブル カフェ	100 g
④エスプレッソペースト（ミコヤ香商）	4 g

[パータグラッセ イヴォワール カフェ 製法]

1. パータグラッセを40℃に溶解する。
2. インスタントコーヒー、クランブルカフェをロボクープにかけ、粉砕する。
3. 1. にエスプレッソペーストを加え、さらに 2. を加え、混ぜ合わせる。

材料

[デコレーション]

①LA ROSE NOIRE タルトシェル Φ70 バニラ（日仏商事）
②CACAO BARRY パータグラッセ ブリュン（A）
③CACAO BARRY パータグラッセ ブリュン（B）
④クランブル カフェ（デコレーション用）
⑤金箔

[組み立て]

1. タルトの底面にパータグラッセブリュン(A)を塗り、ビスキュイをはりつける。
2. パータグラッセイヴォワールカフェを18g絞り入れ、軽く揺らし平らにする。
3. 2. を固めた後固めた後、天面にパータグラッセブリュンを絞り入れ、再度平らにする。
4. セルクルに入れて焼き上げておいた常温のクランブルカフェを上面に乗せ、軽く押さえた後、冷やし固める。

CACAO BARRY Since 1842
EXPRESS YOUR TRUE NATURE™