

Confi  
letas

CREATIVITY  
IS THE BASE

# THE TARTLET FACTORY

コンフィレタス社  
スペシャルレシピ

"FABEX2021"

和菓子名産菓子・中食・飲食産業 商品開発専門展  
「デザートスイーツ@ベーカリー展」  
Dessert Swarts & Bakery Fest 2021 07/24~27/2021

## タルトモンブラン

材料及び数量 タルト(小)50個分

### ★ガナッシュモンテマロン

|                          |      |
|--------------------------|------|
| アンペール社 マロンペースト           | 100g |
| マスカルポーネ                  | 213g |
| 35%生クリーム                 | 265g |
| 45%生クリーム                 | 265g |
| デュルセ                     | 200g |
| ゼラチン                     | 5g   |
| アンペール社 マロン・イン・シロップ プリジュア | 適量   |

### \*作り方

1.生クリーム35%、45%を火にかけ沸騰させ、デュルセと合わせガナッシュを作り、ふやかしたゼラチンと合わせる。

- 2.マロンペースト、マスカルポーネを合わせハンドブレンダーでしっかり混ぜる。
- 3.冷蔵庫で24時間休ませて、軽くモンテする。
- 4.仕上げにマロン・イン・シロップ プリジュアを飾る。



## タルトフリーズ

材料及び数量 タルト(小)15個分

### ★クリーム

|           |      |
|-----------|------|
| クロテッドクリーム | 100g |
| フロマーシュブラン | 213g |
| 45%生クリーム  | 265g |
| 濃縮ミルク     | 265g |
| グラニュー糖    | 200g |
| ライムの皮     | 5g   |

### ★飾り用

|       |    |
|-------|----|
| 生のいちご | 適量 |
| ミントの葉 | 適量 |

### \*作り方

- 1.全ての材料を合わせ軽くモンテする。
- 2.タルトに絞り込む
- 3.飾り用の生のイチゴとミントの葉を飾る。



## タルトシトロン・タイム

材料及び数量 タルト(小)25個分

### ★クリーム シトロン

|        |      |
|--------|------|
| バター    | 120g |
| グラニュー糖 | 135g |
| 全卵     | 135g |
| 生のレモン  | 3個   |
| タイムの葉  | 3g   |
| ゼラチン   | 1g   |

### \*作り方

- 1.グラニュー糖、全卵、バター、生のレモンを絞ったジュースを合わせ鍋でカスタードのように炊き上げる。
- 2.あらかじめふやかしたゼラチンと生のレモンの皮、タイムの葉を入れハンドブレンダーでしっかりと混ぜる。
- 3.タルトに流し込み冷やす。仕上げにメレンゲと生のレモンとタイムを飾る。

|        |      |
|--------|------|
| ★メレンゲ  |      |
| 冷凍殺菌卵白 | 100g |
| グラニュー糖 | 120g |
| C-300g | 1g   |

### \*作り方

- 1.全ての材料を合わせ、混ぜながら火にかけ、50度まで熱をつける。
- 2.ミキサーでふわわりとモンテする。



## タルトショコラ

材料及び数量 タルト(小)40個分

### ★クリーム・ポット・ノワール

|             |      |
|-------------|------|
| 牛乳          | 250g |
| 35%生クリーム    | 250g |
| 冷凍加糖卵黄      | 120g |
| ショコラノアール58% | 160g |
| カカオマス       | 20g  |
| ル・カンテンウルトラ  | 4g   |
| ナッツ         | 適量   |

### \*作り方

- 1.牛乳、生クリームを火にかけ、60度くらいでル・カンテンウルトラを混ぜながら入れ、沸騰させ卵黄と合わせアングレースを作る。
- 2.1を60度まで冷やし、ショコラと合わせブレンダーで乳化させる。
- 3.タルトに流し込み冷やし固める。



## 播田 修シェフ

1979年生まれ。MOF (Meilleurs Ouvriers de France フランス国家最高職人賞) シェフ、エリ・カゾウシュスに従事。2006年よりパリの5ツ星ホテルで、フランス国内でも数少ない「パラスホテル」の称号を持つ「ル・ムリス」にて、ミシュラン3ツ星シェフ、ヤニック・アレノ氏のもと様々なデザート部門に携わった後、アシエット・デセールを担当。同年には、フランスで最も権威のある製菓コンクールの1つであるルレ・デセール主催「シャルル・ブルースト・コンクール」にて入賞、2009年には「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」ショコラ部門で入賞。2017年1月よりヒルトン東京エグゼクティブペストリーシェフに就任。



IMBERT JAPAN

アンペール・ジャパン株式会社



# コンフィレタス社 ミニタルティース “FABEX2021” スペシャルレシピ

## タルトフランボワーズ 材料及び数量 タルト(小)30個分



- ★ガナッシュフランボワーズ
- シコリ社冷凍フランボワーズピューレ 150g
  - マスカルポーネ 80g
  - バター 120g
  - 35%生クリーム 50g
  - マンジャリ 280g
  - トレモリン 50g
  - ローズフレーバー 2g
  - 生のフランボワーズ 適量
  - バラの花びら 適量

- \*作り方
- 1.フランボワーズピューレ、トレモリンを合わせ沸騰させる。別で生クリームも沸騰させる。
  2. 1.と40度に溶かしておいたマンジャリと合わせガナッシュにする。

- 3.バター、マスカルポーネを入れハンドブレンダーでしっかりと混ぜる。出来上がり温度38度になるようにする。
- 4.ローズフレーバーを入れタルトに流し込む。仕上げに生のフランボワーズとバラの花びらを飾る。

## タルトフォンダン・フロマーージュ 材料及び数量 タルト(小)30



- ★アパレイユ
- クリームチーズ 260g
  - 全卵 120g
  - 発酵バター 80g
  - 卵黄 40g
  - グラニュー糖 50g
  - クズネージュ 40g
  - トレモリン 40g

- \*作り方
- 1.クリームチーズを常温にもどし、バターを50度まで熱をつけ合わせる。
  - 2.グラニュー糖とクズネージュを合わせ、しっかりと混ぜ、全卵、卵黄と合わせる。
  - 3.1と2を合わせトレモリンを加えハンド
  - 4.タルトに流し込み冷凍する。

- 5.冷凍したまま180度のコンベクション

## タルトキャラメル・チャイ 材料及び数量 タルト(小)30個分



- ★ガナッシュキャラメル
- 35%生クリーム 135g
  - バター 45g
  - クロテッドクリーム 35g
  - グラニュー糖 158g
  - ハチミツ 50g
  - アールグレイ 5g
  - カルダモン 3粒
  - シナモンスティック 1本
  - クローブ 3粒
  - アニス 2粒
  - キャトルエビス 2g
  - フルールドセル 1.5g
  - アーモンド 150g
  - ヘーゼルナッツ 100g
  - マカミアナッツ 70g

- ★飾り
- オレンジの皮 適量
  - 生チョコレート 適量

- \*作り方
- 1.グラニュー糖でキャラメルを作り、あらかじめ生クリームとクロテッドクリームとハチミツ、アールグレイとスパイス全てを入れ沸騰させ5分アンフィゼしたものと合わせる。
  - 2.ハンドブレンダーで乳化させパッセする。
  - 3.バターを入れ、常温まで冷やしあらかじめローストし
  - 4.塩とオレンジの皮を入れ混ぜてタルトに流し込む。
  - 5.仕上げに生チョコレートを飾りに使用

## ★コンフィレタス社 商品ラインナップ★

|  | 商品名                                    | 入り数                  |  | 商品名                                    | 入り数                   |
|--|--|----------------------|--|--|-----------------------|
|  | オレプレミアム レドンド小<br>Ø 40mm 高さ16mm (丸)     | 245個入り<br>(35個/7トレイ) |  | オレプレミアム レドンド大<br>Ø 80mm 高さ16mm (丸)     | 108個入り<br>(12個/9トレイ)  |
|  | オレプレミアム クアドラド小<br>33x33mm 高さ16mm (正方形) | 245個入り<br>(35個/7トレイ) |  | オレプレミアム クアドラド大<br>70x70mm 高さ16mm (正方形) | 108個入り<br>(12個/9トレイ)  |
|  | オレプレミアム リンゴテ小<br>47x23mm 高さ16mm (長方形)  | 245個入り<br>(35個/7トレイ) |  | オレプレミアム リンゴテ大<br>90x37mm 高さ16mm (長方形)  | 108個入り<br>(12個/9トレイ)  |
|  | オレプレミアム レドンド55<br>Ø 55mm 高さ16mm (丸)    | 192個入り<br>(24個/8トレイ) |  | オレプレミアム レドンド70<br>Ø 70mm 高さ20mm (丸)    | 108個入り<br>(12個/9トレイ)  |
|  | ポローバン 38mm                             | 336個入り<br>(48個/7トレイ) |  | ポローバン 55mm                             | 120個入り<br>(20個/6トレイ)  |
|  | ポローバン スクエア<br>30mmx30mm                | 336個入り<br>(48個/7トレイ) |  | ポローバン スクエア<br>50mmx50mm                | 120個入り<br>(12個/10トレイ) |
|  | ホーン 60mm                               | 297個入り<br>(33個/9トレイ) |  | ロール 60mm                               | 297個入り<br>(33個/9トレイ)  |