

Tarte chiboust aux poires

2022
Autumn



— 洋なしのシブーストタルト —

ふわふわで口どけの良いクレーム・シブーストを使ったフランスの古典菓子です。
中に入れるものは、季節に応じて変えることでバリエーションに幅が出せます。

配合

【A クレームシブースト】

牛乳 …………… 125g
加糖凍結卵黄 20 …………… 45g
コーンスターチ …………… 10g
板ゼラチン（強度 152～168）… 9g
メレンゲベース …………… 170g

【B タルト】

濃縮カスタードプリンベース …… 150g
牛乳 …………… 150g
タルト台（パイカップ） …………… 6個
ラ・フランス M 2号缶 …………… 276g

【C 仕上げ】

グラニュー糖 又は 粉糖 …………… 適量
※φ60×H35のセルクル 6個分

作り方

【A クレームシブースト】

- ① 牛乳、卵黄、コーンスターチでカスタードを炊く。
- ② 戻したゼラチンを加えて漉し、粗熱を取る。
- ③ メレンゲベースを泡立てる。
- ④ ②と③を同割で混ぜる。
- ⑤ セルクルに擦り切りまで入れ、冷凍する。

【B タルト】

- ① 濃縮カスタードプリンベースと牛乳を混ぜる。
- ② カットしたラ・フランス M 2号缶をタルトに入れ、①を流し込む。
- ③ 180℃で 20～30分焼成し、冷ましておく。

【C 仕上げ】

- ① クレームシブーストをセルクルから外し、タルトに乗せる。
- ② グラニュー糖又は粉糖をかけ、カラメリゼする。

使用原材料

ラ・フランス2つ割M2号缶

山形県産の原料を徹底した追熟管理で最高な熟度で加工。
芳醇な香りともろやかな風味が特徴の果実の女王です。



原材料：洋なし（ラ・フランス、山形県産）、砂糖・ぶどう糖果糖液糖
／酸味料、酸化防止剤（V.C）

原産国：日本 原料原産地：日本

荷姿：2号缶（9～12ヶ）×12缶



キューピータマゴ 加糖凍結卵黄 20

鶏卵から衛生的に卵黄をセパレートし砂糖を加えた
20%加糖凍結殺菌卵黄です。簡単、便利でロスが出ません。



原材料：卵黄（国産）、砂糖、（一部に卵を含む）

原産国：日本

荷姿：1kg×12本

キューピータマゴ株式会社

キューピータマゴ メレンゲベース

シロップを煮詰める手間が省け、解凍して泡立てるだけで、
安定した状態のイタリアンメレンゲを作れます。



原材料：砂糖、卵白、食塩、卵白加工品／環状オリゴ糖、（一部に卵を含む）

原産国：日本

荷姿：1kg×10袋

キューピータマゴ株式会社

キューピータマゴ 濃縮カスタードプリンベース

同量の牛乳を合わせて加熱するだけで、
卵黄味豊かなしっかり食感の昔ながらのプリンを作れます。



原材料：鶏卵、砂糖、牛乳、（一部に卵・乳成分を含む）

原産国：日本

荷姿：500g×20袋

キューピータマゴ株式会社