



池伝フェア2024 コラボレシピ

赤字は池伝製品 青字はコラボ企業製品

レシピ名	りんごのカスタードタルト		
コラボ企業	丸源飲料工業株式会社		
特徴	ごろごろとした果肉が特徴のフルーツソース「フルーツデザートアップル」を使用し、贅沢な果肉感が楽しめるタルトにしました。		
コラボ製品	フルーツデザート アップル	DI 冷凍バタータルトカップ	
	トッピング チョイス ストロベリー		
材料	5	個分	
【ダイヤモンド】			
アーモンドパウダー		47g	
グラニュー糖		43g	
卵		43g	
無塩バター		43g	
【赤いリンゴソース】			
フルーツデザート アップル		50g	
トッピング チョイス ストロベリー		5g	
【クリーム】			
カスタード		50g	
生クリーム			
DI 冷凍バタータルトカップ		5個	
作り方			
【ダイヤモンド】	柔らかくしたバターにグラニュー糖を加え、白っぽくなるまで混ぜる 溶いた卵を少しずつ加え、都度よく混ぜる アーモンドプードルを混ぜ合わせ、タルトカップに35gずつ入れ、170°Cで25分焼成し、冷ましておく		
【赤いリンゴソース】	フルーツデザートアップルとトッピングチョコイストロベリーを混ぜ合わせておく		
【仕上げ】	タルトにカスタードをのせ、周りにホイップした生クリームを絞る 赤いリンゴソースをのせる		