




# 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	チョコクリームタルト		
コラボ企業	株式会社 明治		
特徴	常温適性があるチョコクリームをサクサクのタルトに絞ったチョコタルトです。瑞練<生ショコラ>は水分移行がしにくいため、タルトのサクサク感がキープできます。		
コラボ製品	瑞練<生ショコラ> クーベルダーク57G		
材料	20	個分	
<ガトーショコラ>			<チョコクリーム>
クーベルダーク57G		124g	瑞練<生ショコラ>
バター食塩不使用		59.2g	エスイー57
卵黄		23.6g	ショートニング
グラニュー糖(A)		23.6g	
明治北海道十勝フレッシュクリーム35		53.6g	
薄力粉		20g	
卵白		70.4g	
グラニュー糖(B)		25.6g	
DI 冷凍バタータルトカップ		20個	
<b>作り方</b>			
<p>&lt;ガトーショコラ&gt;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①クーベルダーク57Gとバターを溶かす。</li> <li>②卵黄とグラニュー糖(A)を白っぽくなるまで混ぜ、クリームと①を混ぜる。</li> <li>③篩った薄力粉を混ぜる。</li> <li>④卵白とグラニュー糖(B)でメレンゲを作る。</li> <li>⑤③にメレンゲを2回に分けて加え、都度混ぜる。</li> <li>⑥タルトカップに20g充填する。</li> <li>⑦170℃のオーブンで15分焼成する。</li> </ol> <p>&lt;チョコクリーム&gt;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①瑞練&lt;生ショコラ&gt;をビーターで滑らかにする。</li> <li>②エスイーと柔らかくしたショートニングを加え混ぜる。</li> </ol> <p>※①のとき瑞練は24℃くらいが作業しやすい。</p>			