



フルーツタルト

なめらかなカスタードがみずみずしいフルーツの引き立て役に。
仕込みの時間を、仕上げの時間に充てられます。

◆ 配合

A タルト生地

バター	210g
粉糖	130g
塩	1.5g
全卵	60g
薄力粉	340g
アーモンドパウダー	54g

B クレームダイヤモンド

バター	200g
粉糖	200g
全卵	200g
アーモンドパウダー	200g
薄力粉	20g
ラム酒	

C ラムシロップ

30° ポーメシロップ	150g
ラム酒	50g
水	25g

D 仕上げ

NKプレミアムカスタード	600g
生クリーム(45%)	200g
洋酒	適量

ナパージュ

フルーツ

NKコポーホワイト

◆ 製法

A タルト生地

1. バターに粉糖、塩を加え、すり混ぜる。
2. 全卵を少しずつ加え、乳化させる。
3. アーモンドパウダーを加え混ぜる。
4. 篩った薄力粉を混ぜ合わせ、冷蔵庫で一晩寝かせる。
5. 4を2.5mm厚に延し、7cmのセルクルにフォンサーージュする。
6. Bを絞り、160°Cで35分焼成。
7. 焼き上がりにCのシロップを打つ。

B クレームダイヤモンド

1. バター、粉糖をすり混ぜる。
2. 全卵を少しずつ加え、篩ったアーモンドパウダー、薄力粉の順に混ぜ合わせる。

C ラムシロップ

1. 全ての材料を混ぜる。

D 仕上げ

1. 生クリームを硬めに立て、NKプレミアムカスタードと合わせタルトに絞る。
2. フルーツをカットし、1に飾る。
3. ナパージュを塗る。



完成イメージ

NK PRODUCT

NKプレミアムカスタード

NKが持つ技術とシェフの繊細な技が生み出した
プレミアムなカスタード

用途	サンド、包餡
包装形態	2kgピロー包装×5袋 (10kg)
保存方法	要冷蔵 (3~7°C)
賞味期間	上記保存条件未開封にて45日

