



野菜のタルト

卵やチーズ、サワークリームをたっぷりと使った生地に野菜を加えて、彩り豊かなタルトができました。カフェにもテイクアウトにもぴったりです。

【材料】

▼タルト生地

★タルトビスキーC-12-T

▼サワーチーズ種(8個分) g

◎LRサワークリームR	150	①
◎デリッシュゴダ	150	
クリームチーズ	150	
◎ルミナスレグノ	50	
グラニュー糖	10	②
トレハロース	45	
全卵(正味)	120	③
牛乳	30	④
薄力粉	30	
エダムチーズパウダー	20	

▼トッピング g/ケ

ほうれん草(冷凍)	5
ベーコン(約8mm角)	8
プチトマト(1/4カット)	20
エダムチーズパウダー	5

【作り方】

《サワーチーズ種》

- ①を滑らかになるまで攪拌します。
- ②を加えます。
- ③を加えます。
- ④を加えます。

《構成》

- 直径10cm、高さ3cmのタルト型を用意します。
- 型にタルト生地を敷き、サワーチーズ種を70g流し入れます。
- トッピングをのせ焼成します。
焼成 190℃/200℃ 25分前後

■LRサワークリームR

さわやかな酸味とコクが凝縮した殺菌済みのサワークリームです

【入目・荷姿】

- ①6kg(1kgピロ-×6本)
- ②12kg(4kgピロ-×3)



◎印は月島食品グループの製品です。製品の詳細はQMSサイト内【製品一覧】の製品カタログでご覧いただけます。



月島食品工業株式会社

www.tsukishima.co.jp

〒134-8520 東京都江戸川区東葛西3-17-9

東京本社	03-3686-1221
札幌営業所	011-721-4341
仙台営業所	022-247-0121
名古屋営業所	052-501-6311
大阪営業所	06-6385-6651
中四国営業所	086-242-2800
福岡営業所	092-624-2212

QMSサイトはこちら

