



モンブランタルト

秋に人気のスイーツ、モンブラン！土台には豊かなアーモンド風味とザクザク食感が魅力のクランブルを合わせました。
程よい酸味のカシスジャムとコクのあるカスタードを閉じ込めて上品な味わいに。

レシピ

【材料 10 個分】

〈A: 底生地〉	18g/ 個
◎クランブルクラシック	180
〈B: ジャム〉	3g/ 個
カシスジャム	30
〈C: フィリング〉	8g/ 個
◎こだわりたまごのカスタード	80
〈D: クリームシャンティー〉	g
生クリーム (40%)	100
グラニュー糖	5
〈E: マロンクリーム〉	g
和栗ペースト	230-①
生クリーム (40%)	170-②
〈F: トッピング〉	
渋皮マロン	

【作り方】

〈工程〉

〈A: クランブルクラシック〉

直径 6 cm のセルクル型にクランブルクラシックを 18g 敷き詰め、焼成します。
焼成 180℃ / 180℃ 15 分前後
(下天板あり)

↓ (セルクル外す)

180℃ / 180℃ 5 分前後
(下天板あり)

〈E: マロンクリーム〉

- (1) ①に②の 1/2 を加え、混合します。
- (2) (1) を裏ごしします。
- (3) 残りの②を加え、混合します。
- (4) ホイッパーで固さを調節します。

〈構成〉

- (1) 焼成冷却後、カシスジャムを 3g 絞ります。
- (2) こだわりたまごのカスタードを 8g 絞り、クリームシャンティを 10g 絞ります。
- (3) マロンクリームを 30g 絞ります。
- (4) 渋皮マロンをハーフにカットし飾ります。

製品紹介

■クランブルクラシック

手作りのような口ほぐれの良いサクサクとした食感が特長のクランブル。
コク深い風味と香ばしい焼き色でおいさをプラスします。

●入目・荷姿：3kg (500g × 6 袋) 段ボール



製品情報は
こちら。

■こだわりたまごのカスタード

“たまごのおいしさ” にこだわった、
チルド商品向けのカスタードクリームです。
フィリングから練り込みまで、幅広く
お使い頂けます。

●入目・荷姿：6kg (1kgピロー × 6本) 段ボール



製品情報は
こちら。

◎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



copyright©2021 TSUKISHIMA FOODS INDUSTRY CO., LTD All right reserved