



ガトーショコラ タルト

本格スイーツが手軽に作れる！
冷凍クランブル生地と濃厚な
ガトーショコラ生地にはジャムの
酸味がアクセントです。

4STEP

40
min

濃厚

贅沢



ガトーショコラタルト

濃厚なおいしさ！贅沢ショコラタルト♪

4STEP

40
min

濃厚

贅沢

※時間は品出しまでの目安です。

材料 (10 個)

クランブルクラシック*

ラズベリージャム

エトショコラ*

はがれ名人スーパー* (離型油)

*のついた製品は月島グループ
製品です。

商品情報はこちら



作り方

STEP

下準備

直径 6 cm のセルクルに、はがれ名人スーパーを
スプレーし、クランブルクラシックを 15g
敷きます。

成形

ラズベリージャムを 10 g、*エトショコラを
30g 絞ります。

※品温 20℃前後でのご使用をおすすめします。

焼成

デッキ : 180/190℃ 約 20 分
コンベクション : 180℃ 約 18 分
(風量 1)

仕上げ

冷却後、型から取り出します。

VER.64