



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

※時間は溶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6cm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10g、*エトショコラを
30g絞ります。

※品温 20°C前後でのご使用をおすすめします。

焼成

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

仕上げ

冷却後、型から取り出します。