

＝ フランス製 冷凍デザート ＝



Tartelette Tatin

【タルトレット タタン】

19世紀後半、フランスのホテル、「ホテルタタン」で最初に作られたと言われているタルトタタンは、香ばしくキャラメリゼした大きなりんごの果肉に生地をかぶせ、逆さまの状態に焼きあげたフランスの伝統菓子です。



素材を活かしたシンプルレシピ



イメージ

原材料：

フランス産りんご（68%）、小麦粉、砂糖、バター、粉糖、鶏卵 / 膨張剤

お召し上がり方

冷凍のままオープンで10分焼き上げるだけでお召し上がりいただけます。

冷凍のまま
200℃
10分

一人前のデザートにぴったりの130g



直径 約11cm

直径11cmの小さな「タルトレット」にてお届けします。

焼成後
(ひっくり返します)

バターと砂糖で
しっかりとキャラメリゼした
フランス産りんご



バタークラスト



予熱した200℃のオープンで冷凍のままアルミトレーごと約10分焼成します。



粗熱がとれたら、アルミトレーの上にお皿をかぶせ、ひっくり返し、そつとアルミトレーを外します。

* 機材の性質や環境により多少異なります。

温かいままでも冷たくしても

焼き立ての温かいままでも、冷やして冷たい状態で提供しても美味しくお召し上がりいただけます。

商品情報

商品名：16354J1-BONCO タルトレットタタン 130g
規格：130g / 個 (直径約11cm)・24個入 (8個×3トレー)
保存方法：-18℃以下で保存してください。
原産国名：フランス 賞味期間：24カ月
カートンサイズ：400×270×170mm



・再冷凍はできません。
・焼成後の商品は冷蔵保存し、賞味期限にかかわらずお早めにお召し上がりください。



トリアップレーディング株式会社
TOP TRADING CO., (FAREAST) LTD.
<https://toptrading.co.jp/>

●大阪：〒556-0021 大阪市浪速区幸町2丁目2-20 (清光ビル)
TEL：06-6567-6722 (代) FAX：06-6567-6615

●東京：〒101-0032 東京都千代田区岩本町3丁目3-6
(井門岩本町ビル)
TEL：03-5821-1180 (代) FAX：03-5821-1197

●札幌：〒063-0832 札幌市西区発寒12条14丁目1076-5
TEL：011-669-7330 FAX：011-669-7333

●福岡：〒812-0008 福岡市博多区東光2丁目2-22
(第一ヒラノビル)
TEL：092-432-2050 FAX：092-432-2051