

冷凍プレーンタルト

HOW TO DECORATE

簡単デコレーション方法

フルーツを乗せたタルトはカット時に崩れてしまいそう・パティシエがないからそんな悩みを解決し、だれでも簡単に本格的なフルーツタルトを提供いただけます◎

下準備はタルトの解凍とデコレーション用の材料カットのみ



1/8カット

タルトは冷蔵庫（5℃）で1時間15分、もしくは常温（25℃）で30分、半解凍してください。



1

包材の1/8カット目安線に合わせて、ケーキの中心に包丁の先を合わせてカットする。



2

カットした端にかからないようにカスタードクリームを三角形に乗せる



3

カットしたフルーツをケーキからはみ出さないように重ねて飾り付ける



4

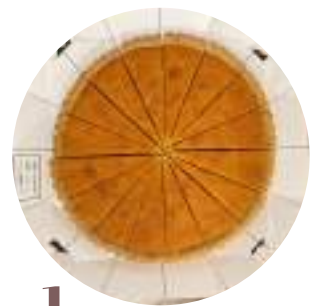
メインのフルーツより小さくカットしたフルーツで隙間を埋める



5

タルト台を先にカットしているため、お皿への盛り付けも簡単できれい！

1/16カット



1

包材の1/16カット目安線に合わせて、ケーキの中心に包丁の先を合わせてカットする。



2

提供の皿に移し、1カットずつホイップクリームを絞る。



3

ホイップクリームにかからないようにチョコレートソースを塗る。
(バナナのすべり止め)



4

輪切りの薄切りを更に半分にカットしたバナナを1カットからはみ出さないように飾る。



5

隙間をホイップクリームやメインのフルーツより小さいフルーツで埋める。