

PANORAMA COLLECTION メニューレシピ

<おすすめの業態> ベーカリー

・ カフェ

・ バル

・ レストラン

・ その他

使用商品

ブラウニータルトケーキ

メニュー名

チョコモンブランタルトケーキ

標準レシピ

■解凍 小袋のまま、室温で解凍

【条件】室温 25°C 時間 120分



材料

ブラウニータルトケーキ	1個	
モンブラン絞りホイップ（チョコR）	10g	スカーフード工業(株)
スカーホイップ 600ml	20g	スカーフード工業(株)
ミント	適量	
ココア	適量	
包材	1個	エスコンN99 スミ(株) ※本体、蓋のセパレートタイプ
ピック	1枚	NEWフレンチカールケーキピック-2/ゴールド(株)ヘッズ

作り方

- ①ブラウニータルトケーキの中心にホイップクリームを絞る。
- ②その上にモンブランクリームを絞る。
- ③ココアを振りかけ、ミントをのせ完成。



ポイント

ホイップクリームを絞るだけで、クリスマスにぴったりな見栄えのいいスイーツです。