

デザート | チョコのフルーツタルト



【材料】

・タルトの型（富澤商店PLクッキートルテ）

【ガナッシュ】

・チョコレート 200g
・生クリーム 200ml

【トッピング】

・好みのフルーツ（いちごなど）

【ナパージュ】

・水 50ml
・砂糖 大さじ1と1/2
・ゼラチン 5g

【作り方】★

1



①ガナッシュを作る

チョコを手で割りボールに入れます。
温めた生クリームをチョコのボールに流し入れて、しっかり混ぜ合わせて、なめらかなガナッシュを作ります。
生クリームとチョコの分量は、1：1です。

3



③フルーツをトッピング

ガナッシュがしっかり固まったら、好みのフルーツを彩りよく並べます。

2



②ガナッシュを流し入れて冷やす

市販のタルト型にガナッシュを流し入れ、冷蔵庫で固まるのを待ちます。

4



④ナパージュを作る

耐熱容器にナパージュの材料を入れ、電子レンジ600Wで30秒加熱。
冷ましてからフルーツ全体に塗り、ツヤを出します。
ナパージュを塗ることで、フルーツがみずみずしく、見た目も華やかに仕上がります♪
たっぷり塗るのがおすすめです