Cream Cakes
Tortas
tortas de nata
トルテ
ザーネトルテ

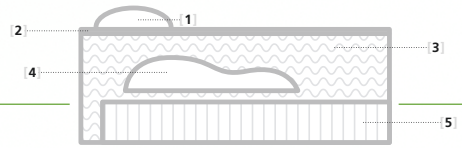




Richemont



Williams
ウィリアムス(洋梨)



Composition

[1] Cream or meringue dots with chopped hazelnuts
[2] Apricot jelly
[3] Williams cream (450 g)
[4] Stewed pears (300 g)
[5] Light sponge filling 20 cm ∅, 1,5 cm thick

Composición

[1] bolitas de nata o merengue con avellanas picadas
[2] jalea de albaricoque
[3] crema al williams (450 g)
[4] peras en almíbar (300 g)
[5] bizcocho claro, 20 cm ∅, 1,5 cm de grosor

構成

[1] 丸く絞った生クリーム又はメレンゲ、上に刻んだヘーゼルナッツ
[2] アプリコットゼリー
[3] ウィリアムスクリーム （450g）
[4] 洋梨のコンポート（シロップ漬） （300g）
[5] スポンジ生地 直径 20cm、厚さ 1.5cm





Williams
ウィリアムス（洋梨）

Preparation

6	Light sponge fillings 20 cm ∅ each, 1,5 cm thick
1800 g	Stewed pears

Williams Cream (2735 g)

350 g	Egg yolk
200 g	Sugar
150 g	Williams
	mix
35 g	Gelatine *soak, melt and add, heat up to 37 °C*
2000 g	Whipped cream *fold under*

Preparación

6	bizcochos claros, 20 cm ∅, 1,5 cm de grosor
1800 g	de peras en almíbar

Crema al williams (2735 g)

350 g	de yemas
200 g	de azúcar
150 g	de williams (40% vol.)
	mezclar
35 g	de gelatina *remojar, fundir y añadir, calentar a 37 °C*
2000 g	de nata montada *incorporar*

準備

スポンジ生地	
直径 20cm、厚さ 1,5cm	6 枚
洋梨のコンポート	1800 g

ウイリアムスクリーム(2735g)

卵黄	350 g
砂糖	200g
ウイリアムス（40%）	150g
（混ぜる）	
ゼラチン	35 g
（ふやかし溶かして加え、37℃に温める）	
生クリーム	2000 g
（泡立ててから混ぜ合わせる）	







Fill in Cream
Put in sponge (20 cm ∅).
Fill in williams cream with dressing bag.

Rellenar con la crema
Colocar bizcocho (20 cm ∅), rellenar con crema al williams con la ayuda de una manga.

クリームを詰める
スポンジ生地 直径 20cm を入れる。絞り袋でウイリアムスクリームを絞り入れる。

Avoid Spaces
Fill in some cream before placing pears fan-shaped, so that there are no spaces in-between.

Evitar cavidades
Antes de colocar las peras en forma de abanico, rellenar con un poco de crema para evitar cavidades.

空洞ができないように
半割りの洋梨を並べる前に、洋梨の下に空洞ができないように少しクリームをいれる。

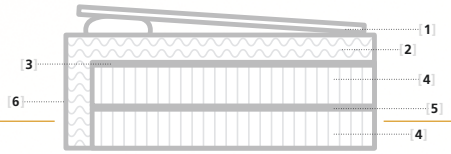
Decoration Variation
Dots made of meringue paste can be prepared ahead of time and can replace the cream dots. Store in drying cupboard.

Variante de decoración
Las bolitas de merengue se pueden preparar con antelación y sustituir las bolitas de nata. Guardar en el armario secador.

飾りのヴァリエーション
メレンゲを丸く絞ったものは作り置きでき、生クリームの代用になる。乾燥棚に保存。



Oranges
Naranja
オランジェン



Composition

[1] Fan/decoration, cream rosette
[2] Orange cream custard (320 g)
[3] Orange crème (80 g)
[4] Orange butter paste
Orange syrup (100 g)
[5] Orange crème (100 g)
[6] Orange slices, cut in halves, blanched

Composición

[1] abanico/decoración, roseta de nata
[2] crema de nata con naranja (320 g)
[3] crema de naranja (80 g)
[4] masa de mantequilla con naranja
almíbar de naranja (100 g)
[5] crema de naranja (100 g)
[6] tajas de naranja escaldadas cortadas en dos

構成

[1] 扇形のチョコレート、ロゼット形の生クリーム
[2] オレンジラームクリーム （320g）
[3] オレンジクリーム （80g）
[4] オレンジバター マッセ
（オレンジシロップ 100g をしみ込ませる）
[5] オレンジクリーム （100g）
[6] 砂糖漬けのオレンジの輪切り
（半分にカット）



Cake Lager-Ons made of Meringues
Decoraciones de merengue
メレンゲ製のデコレ

The decoration elements made of meringues are very interesting because of the composition, processing and preparation possibilities as well as of the effect. Recipe and production. Pages 222 and 223.

Elementos de decoración hechos con merengue son interesantes por su composición, las posibilidades de su preparación y utilización así como el efecto que producen. Receta y método de fabricación páginas 222 y 223.

その構成要素、加工の可能性や準備作業を見ても、その効果を見ても、メレンゲ製のデコレは興味をひく製品である。
配合表と作り方は 222 頁と 223 頁。









Preparation
Fill two differently coloured meringues pastes in disposable dressing bag. Cut two equally sized wholes at the same time.

Preparar
Rellenar dos mangas de aderezar de un solo uso con dos masas de merengue de color diferente, al mismo tiempo cortar dos orificios de tamaño igual.

準備する
２つの異なった色に着色してあるメレンゲマッセを、それぞれ使い捨て絞り袋に詰める。袋の先端を、同じサイズに切る。

Putting in
Put in a third disposable dressing bag with desired round nozzle.

Insertar
Insertar en una tercera manga de aderezar con boquilla deseada.

絞り袋を用意する
希望するサイズの丸口金をつけた絞り袋の中に、２つの絞り袋を一緒にいれる。

Dressing
Do not change position with dressing in order to get the same effect of the two-tones.

Aderezar
Al aderezar hay que mantener la manga en la misma posición para asegurar un efecto bicolor regular.

絞り出す
２色がいつも同じ状態で出てくるように、絞り袋を持つ姿勢を変えない。






www.richemont.swiss · CH-6006 Luzern

ISBN 3-905720-03-5