

1. パート・シユクレをつくる。
ボールに粉類を合わせてふるい入れる。冷やしたバターを加え、粉類をまぶしながら、カードで細かく切る。
2. パターが細かくなつてから、さらに手のひらですり合わせて、全体が黄色くサラサラの状態になったら、卵、塩、パニラ、エッセンスを加えて混ぜあわせる。
3. 台の上にあけ、手のひらで生地を台の上にくするようにならして全体をなじませる。
4. ひとどめにして、ラップで包んで冷蔵庫で3時間ほど休ませる。
5. 台に打ち粉をして、生地を麺棒でのばす。直径5cmの型で抜く。フォークで穴をあける。
6. タルトレット型(底30mm)のワレキッパン)に入れる。

7. クリーム・ダマンドをつくる。
室温に戻し、柔らかくしたバターに、ふるった粉砂糖を混ぜる。卵を加え、全体が混ざったら、アモンダバターを加える。
8. ラム酒を加えてよく混ぜたら絞り袋に入れ、タルト生地を半分くらいの高さまで絞る。
9. 170〜180°Cのオーブンで15分間程、きれいなきつね色になるまで焼く。
10. 型から外し、網にとって冷ます。
11. 好みのジャムをのせて、召し上がれ!

タルトは焼き立ての冷めたが美味しですが、ジャムをのせない状態で密封して涼しい所で3〜4日ほどおいしく保存できます。

おいしいジャムがあれば、素敵なタルトレットが出来上がります。ジャムを何種類か用意できると、カラルで、楽しくて、美味しいピクニックやテイクアウトに、紅茶と一緒にぜひどうぞ。

ジャムのお菓子レシピ

パート・シユクレ
アモンダバター...10g
薄力粉...100g
粉砂糖...35g
バター...60g
卵...20g
塩...ひとつまみ
パニラエッセンス...少々

クリーム・ダマンド
粉砂糖...35g
アモンダバター...35g
バター...25g
卵...20g
ラム酒...少々



romi-unie JOURNAL

vol.04
2020
Pique-nique

Romi-Unie Confiture
ロミ・ユニ コンフィチュール
ジャムと焼菓子の店
〒248-0006 神奈川県鎌倉市小町2-15-11
TEL 0467-61-3033
OPEN 10:00 ~ 18:00
定休日: 無休(年末年始除く)

- 5/1 (金) CHAJIN さんのすずらん屋台
- 6月 Tasting Table 開催予定

Maison romi-unie
メゾン ロミ・ユニ
焼菓子とジャムの店
〒152-0004 東京都目黒区鷹番3-7-17
TEL 03-6666-5131
OPEN 11:00 ~ 20:00
定休日: 無休(年末年始除く)

- 6月「レモンまつり」開催予定
- GW にドーナツ販売予定

Chocolaté romi-unie
ショコラテ ロミ・ユニ
秋・冬限定 チョコレート菓子の店
OPEN 12:00 ~ 17:00 定休日: 月・火曜日
● 今シーズンの営業は終了いたしました。
2020年12月頃オープン予定です。

romi-unie Web Shop
www.romi-unie.jp
romi-unieの通信販売サイト
TEL 0467-25-6339
お問い合わせ窓口 10:00 ~ 17:00 (月-金)

Atelier bis
アトリエ・ビス
春〜秋限定 romi-unieのお菓子教室
2020年3月末〜10月頃まで
〒248-0004 神奈川県鎌倉市西御門2-1-14
TEL 0467-38-7071
● 今シーズンのお教室がスタート!
ただいま6月クラスのご予約受付中です。

ウェブショップに掲載されている商品のみご注文いただけます。毎月ご自宅宛にジャムや焼菓子をお届けする定期便など Web Shop 限定商品もご用意しています。(ご注文はインターネットからのみとなります。お電話・FAX等では承っておりません。)

- 6月「レモンフェア」開催予定。レモンアイテムが登場します!



●掲載商品は季節限定のため、時期・店舗によっては品切れしている場合がございます。ご了承くださいませ。●romi-unie 各ショップの最新情報、通信販売 Web Shop についてご案内いたします。(www.romi-unie.jp)

CADEAUX DE PRINTEMPS

贈りものを選ぶ時間も
楽しく愛おしいひととき

バレンタインが終わるとホワイトデー、そして出会いと別れの季節がやってきます。ギフトを贈る機会が多いシーズンに romi-unie のジャムや焼菓子はいかがですか。気軽なプチサイズからボリュームのあるギフトまでご用途に合わせてお選びいただけます。

季節のおすすめ

ホワイトデー & 春のおすすめアイテムをセレクトしました。ジャムはギフト用にスペシャルラッピングもご用意しています。



Je t'aime

ジュテーム
いちごとりんご

バレンタイン
ホワイトデー
7月迄

「好き」という名前の期間限定ジャム。甘酸っぱいいちごにりんごを合わせた爽やかなジャムです。なんにでもよく合います。



Merci

メルシー
シンプルいちご

いちごのおいしさをたっぷり詰め込んだシンプルなジャム。どなたにも好まれる味です。



Caramel Bretagne

キャラメル・ブルターニュ
キャラメルと発酵バターとゲランドの塩

発酵バターの入ったほろ苦いキャラメルクリームにフランス・ゲランドの塩をアクセントに加えました。



Citrus Pamplemousse

シトラス パンプルムース
国産グレープフルーツのマーマレード

国産グレープフルーツを使ったマーマレード。ほろ苦さが魅力です。フレッシュチーズにもよく合います。



Gilberte

ジルベルト
りんごとアールグレイ

アールグレイの香りをふわりとのせたりんごのジャム。いちよう切りのりんごが楽しい食感です。

romi-unie Whiteday 2020

開催期間

Web Shop

2月21日(金) 12時～
〈3月6日(金) 在庫更新分まで〉

鎌倉 Romi-Unie Confiture・
学芸大学 Maison romi-unie

2月22日(土)～3月14日(土)



Sakura

サクラ
りんごのジュレとさくらの花びら

丁寧に作ったりんごのジュレに塩漬けのさくらの花びらを加えて作る繊細なさくらとりんごの香りのジャム。

期間限定
3月～4月上旬頃まで



Hanami

ハナミ
さくらといちご

甘い香りのいちごに、さくらの花びらのペーストをプラスした春らしいジャム。トーストやスコーンに添えて。

期間限定
3月～4月上旬頃まで

季節のおすすめギフト

ホワイトデーや春のギフトにおすすめのギフトセット



romi-unie Sablé 缶

ロミ・ユニ サブレ缶

赤いドット柄の新作のオリジナル缶にサブレを6枚詰め合わせたセット

- Butter Galette** バター・ガレット
バターの風味いっぱいの香り豊かなサクサククッキー。
- Sablé de Boulanger** サブレ・ド・ブーランジェ
ほんのり香るシナモンとバニラの香りが心地よい、ホロっとした食感のサブレです。
- Lemon Cookie** レモン・クッキー
バターの香りのよいクッキー生地に、酸味のきいたレモンアイシングをトッピング。甘酸っぱくてクセになるクッキーです。
- Short Bread** ショートブレッド
町村農場のバターを使って焼き上げたショートブレッド。低温で1時間焼いています。ミルクティーと一緒に。
- Diamant Chocolat** デイアマンショコラ
カカオパウダーをたっぷり加えた生地の周りにカソナード(粗糖)をまぶした、ホロリとした食感のクッキー。濃厚なカカオの風味が印象的な味わいです。
- Sablé Complet** サブレ・コンプレ
焙煎した国産小麦の全粒粉と木次バターを使った香ばしいサブレ。きび砂糖の風味が素朴でなつかしい味わいです。



Macaron BOX

マカロンボックス

ショコラテロミ・ユニ限定のチョコマカロンが期間限定で登場!

カカオを強調したマカロンの生地の中にシンプルなガナッシュをサンド。さらにチョコレートを表面につけたチョコレート感いっぱいのマカロンを詰め合わせました。



Petit Maison-3

プチ・メゾン・トリオ

小さなうち型のボックスにサブレ3枚を詰め合わせました

サブレ3枚を小さなうち型のボックスに入れたセット。プチギフトにおすすめです。