

Pâte à pomponette Aubenas

Pâte de marron IMBERT	120g
Crème de marron IMBERT	120g
Rhum	
Beurre pommade	275g
Sucre semoule	315g
Oeufs	120g
Blanc d'oeufs	30g
Farine	360g
B.P.	12g
Lait 3,7%	115g

Imbibage Rhum

Sirap à 30	150g
Rhum	75g

Pomponette Aubenas

ポンポネット・オブナ

フレキシパン直径3.5cm×1.5cm 約180個分

Procédure

作り方

1. パート・ド・マロン、クレーム・ド・マロン、ラム酒をだまができないように混ぜ合わせる。
2. ポマード状のバターにグラニュー糖を加えしっかりと立てる。
3. 全卵と卵白を加える。
4. あらかじめふるっておいいた薄力粉と膨張剤を加える
5. 最初に合わせておいた1と混ぜ合わせる。
6. 生地の一部をとって牛乳と混ぜ合わせ残りの生地にもどし合わせる。
7. 型に生地を少し絞りその中央にクレーム・ド・マロンを少量絞り再度生地を絞ってふたをする。
8. 170度のオーブンで20分焼く。
9. 焼きあがりにアンピバーシュ・ラムを打ち、冷めてから型から外す。



imbert
Noblesse du Marron en Ardèche



島田 徹 パティシエ・シマ

“フランスのトップパティシエ達が使うマロン製品といえば、歴史と伝統あるマロン・アンベールです。

栗本来の味を大切にしている、その奥深い味わいはだれもが認める最高品質です。”

パート・ポンポネット・オブナ

アンベール マロンペースト	120g
アンベール マロンクリーム	120g
ラム酒	
ポマードバター	275g
グラニュー糖	315g
全卵	120g
卵白	30g
薄力粉	360g
膨張剤	12g
牛乳3.7%	115g

アンピバーシュ・ラム

30度シロップ	150g
ラム酒	75g

Pomponette Aubenas

「ポンポネット・オブナ」



Recette par
Toru
SHIMADA
PÂTISSIER
SHIMA

Imbert Japan Co., Ltd.

3-6 Higashi Azabu 3 Minato-ku,

Tokyo 106-0044 Japan

<http://www.imbert.co.jp>