

“Good products always give an idea”

“良質な材料はいつも新しいアイデアを生み出す”

Quentin Bailly

カンタン・ベイイー氏 プロフィール

2009年よりレストランPIC(ヴァランス)にはじまり、2012年よりパティスリー・フィリップ・リゴロに勤務。クープ・デュ・モン・ド・ドゥ・ラ・パティスリー2013の優勝に貢献、フランスチームのキャプテンも務めた。



Philippe Rigolot (M.O.F.)

フィリップ・リゴロ氏 プロフィール

2005年、世界最高の「クープ・デュ・モン・ド・パティスリー」においてクリストフ・ミシャラク(プラザ・アテネ)とともにフランスに優勝に貢献、2007年M.O.F受賞。

2010年に、自店「パティスリー・フィリップ・リゴロ」(アヌシー)をオープン

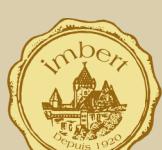
“L'authenticité des goûts et des textures des marrons Imbert nous facilite le travail de tous les jours.”

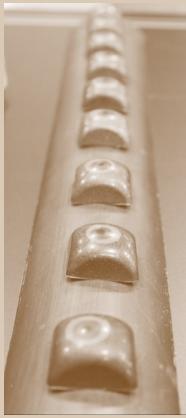
“アンベールの確かな味と品質は、私たちの作品をよりよいものにする”

マロンアンベール 洋菓子講習会 レシピ集

主催 アンベール・ジャパン株式会社、フランス アンベール社

日程 2013年9月11日-12日





Bonbons moulés marron ボンボン・ムーレ・マロン

ガナッシュ・マロン

生クリーム、グルコーズ(液状)、トリモリン、レシチンとソルビットを温め、マロンペーストとバターを加える
70°Cになつたら火を止め、カカオバターと30°Cで溶かしたホワイトチョコレートのクーベルチュールにかけ溶かす
チョコレートモールドにカカオ分66%のクーベルチュールでコーティングする
ガナッシュを中に少し絞り、カットしたマロンブリュアを入れ、ガナッシュを絞り、17°Cの室温でゆっくり固めて底の部分をコーティングする

Ganache marron	
Crème 35%	212 g
Sirop de glucose DE 60	62 g
Trimoline	42 g
Sorbitol poudre	42 g
Lécithine	3 g
Couverture Blanche	350 g
Pâte de marrons Imbert	
	250 g
Beurre	37 g
Beurre de cacao	25 g

Finition

Brisure de marrons Imbert
Enrobage couverture 62%



ガナッシュ・マロン

生クリーム35%	212 g
グルコースシロップ	62 g
トリモリン(転化糖)	42 g
ソルビット	42 g
レシチン	3 g
クーベルチュールホワイト	350 g
アンペール マロンペースト	250 g
バター	37 g
カカオバター	25 g

仕上げ

マロンインシロップ ブリュア アンペール
クーベルチュール62%(コーティング用)



Cake marron abricot ケーキ・マロン・アブリコ

1) Appareil à cake

Cassonade	85 g
Beurre	104 g
Farine T55	140 g
Levure chimique	4.5 g
Lait	540 g
Oeufs entiers	45 g
Blancs d'oeufs	13 g
Crème de marrons Imbert	195 g
Purée de marrons Imbert	77 g
Rhum	15 g
Brisures de marrons Imbert	92 g

Poids : pour 260 gr de masse à cake , ajouter 40 gr d'abricot compoté.

2) Abricot compoté

Abricot moelleux	140 g
Eau	100 g
Sucre semoule	40 g
Amararetto	20 g
Pêche (sirop)	30 g

3) Pâte de fruits abricot

Purée d'abricot Sicoly	500 g
Pectine jaune	12 g
Sucre semoule	52 g
Glucose 38 DE	140 g
Sucre semoule	540 g
Solution acide	9 g

cadre 35/35 cm de 1 cm d'épaisseur.



1) アパレイユ・ア・ケーキ

カソナード	85 g
バター	104 g
小麦粉T55	140 g
ベーキングパウダー	4.5 g
牛乳	540 g
全卵	45 g
卵白	13 g
アンベール マロンクリーム	195 g
アンベール マロンピューレ	77 g
ラム	15 g
アンベール マロンインシロップ ブリュージュ	92 g

配合 : ケーキ260g当たり、アブリコットコンポート40gを加える。

2) アブリコ・コンポテ

セミドライ アブリコット	140 g
水	100 g
グラニュー糖	40 g
アマレット	20 g
トックブランシュ ピーチ	30 g

3) パート・ド・フリュイ・アブリコ

アブリコットピューレ シコリ	500 g
ベクチン(黄色)	12 g
グラニュー糖	52 g
グルコース38DE	140 g
グラニュー糖	540 g
クエン酸	9 g

カードル 35x35x1 cm

1) アパレイユ・ア・ケーキ

バターをポマード状にし、カソナードを加える

室温にした全卵、卵白を加え、立てて、一緒にふるった小麦粉とベーキングパウダーを加える

温めた牛乳を加え、マロンピューレ、マロンクリームとラム酒を入れ混ぜ、マロンブリュアを入れる

160°Cで30分焼成する

260gのケーキの生地に対し、40gのアブリコ・コンポテを入れる

2) アブリコ・コンポテ

アブリコットを小さめのサイコロ状にカットし、他の材料と混ぜ合わせる

アブリコットがシロップになじむまで電子レンジで温め、その後、冷やしておく(仕上げに少しあとておく)

3) パート・ド・フリュイ・アブリコ

ピューレを50°Cに温め、砂糖、ベクチンを加え、その後、グルコースともうひとつの分量の砂糖を加え、75ブリックス、または106°Cまで煮つめる

シルバットの上に置いた35cm角のカードルに3mmの高さに流す

固まったら、両面にグラニュー糖を振りかけ、4cmに巾にカットする

仕上げ

ケーキにナバージュを塗り、両脇にカットしたパートドフリュイを貼り付け、上の部分はマロン、アブリコ、パートドフリュイでデコレーション



1) アパレイユ・ア・ケーキ

カソナード	85 g
バター	104 g
小麦粉T55	140 g
ベーキングパウダー	4.5 g
牛乳	540 g
全卵	45 g
卵白	13 g
アンベール マロンクリーム	195 g
アンベール マロンピューレ	77 g
ラム	15 g
アンベール マロンインシロップ ブリュージュ	92 g

配合 : ケーキ260g当たり、アブリコットコンポート40gを加える。

2) アブリコ・コンポテ

セミドライ アブリコット	140 g
水	100 g
グラニュー糖	40 g
アマレット	20 g

3) パート・ド・フリュイ・アブリコ

アブリコットピューレ シコリ	500 g
ベクチン(黄色)	12 g
グラニュー糖	52 g
グルコース38DE	140 g
グラニュー糖	540 g
クエン酸	9 g

カードル 35x35x1 cm

Imbert Japan Co., Ltd.

3-6 Higashi Azabu 3 Minato-ku,
Tokyo 106-0044 Japan
<http://www.imbert.co.jp>



imbert
Noblesse du Marron en Ardèche

1) Chantilly vanille

Crème 35%	200 g
Mascarpone	200 g
Sucre semoule	100 g
Masse gélatine (1/6)	28 g
Gousse de vanille	3
Crème 35%	800 g

moule demi sphère de 7 cm de diamètre

2) Crèmeux marron

Lait	370 g
Purée de marrons Imbert	115 g
Pâte de marrons Imbert	235 g
Sucre	115 g
Jaunes	55 g
Poudre à crème	25 g
Masse gélatine (1/6)	32 g
Beurre	235 g
Brisures de marrons Imbert	40 g

demi sphère de 6 cm de diamètre .

3) Meringue noisette

Sucre semoule	235 g
Blancs d'oeufs	125 g
Poudre de noisette torréfiée	30 g

4) Nappage pistolet neutre

Eau	200 g
Sucre	50 g
Glucose	100 g
Nappage neutre	500 g

Pistolet à chocolat

Finition

Poudre d'argent



1) シャンティイー・ヴァニユ

生クリームを50°Cまでグラニュー糖とバニラスティックを入れて温め、ゼラチンを加える
マスカルポーネと2つ目の分量の生クリームとと一緒に混ぜ、最低12時間ねかす
2つの分量に分け、7cmの直径の半球に少し入れ、その中にメレンゲを入れ、
冷凍する

残りの分量を7cmの半球に入れ、その中にクレームーマロンを入れ、先ほどのメレンゲの
半球とつけて冷凍する

シャンティイーを残しておいて球体を固定するのに使用する

2) クレームー・マロン

最初に牛乳の中にマロンピューレとマロンペーストを入れてクレーム・パティシェールを作
る
3分間沸騰させ、ゼラチンを加え、35°Cにまで温度を落として、室温にしたバターを入れてスティックミキサーをかける
マロンブリュアを入れて直径6cmの半球に入れる

3) ムラング・ノワゼット

ノワゼットのパウダーを160°Cで15分間ローストする
卵白と砂糖を湯煎で温め、50°Cになつたらブレンダーで泡立て、ノワゼットパウダーと
混ぜ、直径5cmにシルバットに絞る
80°Cで1時間半～2時間焼成する

4) ナパージュ・ピストレ・ヌートル

水に砂糖を入れ、グルコースも入れて沸騰させ、ナパージュと一緒に、再度、沸騰させ、70～80°Cで使用する
球体の周りをピストレで噴霧する

仕上げ

ナパージュをスプレーした球体にホワイトチョコレートのクーベルチュールのかけらを貼り付け、マロンクリームで模様を付け、銀箔で飾る



1) シャンティイー・ヴァニユ

生クリーム35%	200 g
マスカルポーネ	200 g
グラニュー糖	100 g
ゼラチン	28 g
バニラ	3本
生クリーム35%	800 g
ハーフスフェア(半球)型 直径:7cm	

2) クレームー・マロン

牛乳	370 g
アンペール マロンピューレ	115 g
アンペール マロンペースト	235 g
砂糖	115 g
卵黄	55 g
クリームパウダー	25 g
ゼラチン	32 g
バター	235 g
アンペール マロンインシロップ ブリュア	40 g
ハーフスフェア(半球)型 直径:6cm	

3) ムラング・ノワゼット

グラニュー糖	235 g
卵白	125 g
焼きヘーゼルナッツパウダー	30 g

4) ナパージュ・ピストレ・ヌートル

水	200 g
砂糖	50 g
グルコース	100 g
ナパージュ ヌートル	500 g

スプレー gan

仕上げ

銀粉



imbert
Noblesse du Marron en Ardèche

Imbert Japan Co., Ltd.

3-6 Higashi Azabu 3 Minato-ku,
Tokyo 106-0044 Japan
<http://www.imbert.co.jp>

1) Feuilletage inversé

BEURRE MANIE	
Farine forte	200 g
Beurre de tour	440 g
Eau	180 g
Sel	20 g
Sucre	30 g
Vinaigre blanc	4 g
Beurre	130 g
Farine	420 g

une pique de 14/20 cm
 cercle de 260 de diamètre.

2) Pâte à choux

Lait	125 g
Eau	125 g
Beurre	115 g
Sucre	7.5 g
Sel	2.5 g
Farine	135 g
Oeufs entiers	250 g
Lait chaud	50 g

3) Croquant pâte à choux

Beurre	80 g
Sucre roux	90 g
Poudre de noisette brute	20 g
Farine	65 g

4) Crème à l'orange

Jus d'orange	150 g
Sucre	44 g
Zestes d'orange	2 zest
Blancs d'oeufs	160 g
Couverture Blanche	120 g
Beurre de cacao	6 g

5) Chantilly marron

Pâte de marrons Imbert	150 g
Crème de marrons Imbert	75 g
Crème 35%	150 g
Masse gélatine	21 g
Rhum	6 g
Crème 35%	300 g

Pour deux saint honoré de 6

Montage

Sucre décor
Douille n 10
Zestes d'orange confits

1) フィュタージュ・アンヴェルセ

強力粉	200 g
バター	440 g
水	180 g
塩	20 g
砂糖	30 g
ホワイトビネガー	4 g
タカナシ北海道凍結バター	130 g
強力粉	420 g
ひな形 14x20cm	
サークル 直径:26cm	

2) パータシュー

牛乳	125 g
水	125 g
バター	115 g
砂糖	7.5 g
塩	2.5 g
強力粉	135 g
全卵	250 g
牛乳	50 g

3) クルスティヨン・パータシュー

バター	80 g
赤砂糖	90 g
ベーゼルナツツリパウダー(皮付き)	20 g
小麦粉	65 g

4) クレーム・ア・オランジュ

オレンジジュース	150 g
砂糖	44 g
オレンジ削り表皮	2 zest
卵白	160 g
ケーベルチュール ホワイト	120 g
カカオバター	6 g

5) シャンティイー・マロン

アンペール マロンペースト	150 g
アンペール マロンクリーム	75 g
生クリーム35%	150 g
ゼラチン	21 g
ラム	6 g
生クリーム35%	
6人分のサントノレ用	300 g

仕上げ

ラフティスノウ
口金 No10
砂糖漬けオレンジ削り表皮

Saint honoré marron orange サン・トノレ・マロン・オランジュ

1) フィュタージュ・アンヴェルセ

バターと小麦粉でブール・マニエを作り、長方形に成型し冷蔵庫に入れる

次にデトランプを作る

小麦粉と室温にし、小さくカットしたバターは1分以上捏ねない

塩、砂糖、ヴィネガーを溶かした水を一度に加え、6、7分捏ね、15分間置き、最

低6時間、冷蔵庫(マイナス温度にならないよう)ねかす

3つ折りを2回、2時間ねかせ、再度、3つ折りを2回、2時間ねかせ、最後に3つ折

りを2回行う

14 x 20cmに切り分け、165°Cで25分間、2枚の天板に挟んで焼成し、粉糖を振

りかけ5分焼き、その後、230°Cでカラメリゼする

2) パータシュー

この分量でシルバット1枚分のシューができる

型抜きしたクルスティヨンを乗せて、160°Cで35分焼成する

3) クルスティヨン・パータシュー

全ての材料を混ぜ合わせ、OPPシートに挟み、薄く延ばした状態で冷凍する

2.5cmの大きさに抜き、パータシューに乗せるまで、冷凍庫にいれておく

4) クレーム・ア・オランジュ

果汁とゼスト、砂糖と混ぜておいた卵白を85°Cに温め、シノワで濾してゼストを取り除く

50°Cになったら、クーベルチュールとカカオバターの上に流し、ステイックミキサーをかけ、仕上げに使うまで冷蔵庫に入れておく

5) シャンティイー・マロン

6人分のサントノレ2台分

マロンペーストとマロンクリームと生クリームを60~70°Cまで温め、ゼラチン、ラム酒を加え、ステイックミキサーをかけ、30°Cになったら2番目の分量の生クリームを軽く泡立て加え、仕上げに使う

仕上げ

シューを2つにカットし、クレーム・ア・オランジュを中に詰め、その上にシャンティイー・マロンを絞り、形を整えたクルスティヨンのついた蓋を上に乗せ、粉糖をふりかけ、ナ・ページュを塗ったブリュア・マロンとオレンジのコンフィで飾る。

フィュタージュの上にマロンクリームでシューをつけ、10番の口金でマロンクリームを絞り、水分をとったオレンジの房、マロンのブリュアを乗せ、サントノレの口金で絞ったシャンティイー・マロンで仕上げ、オレンジのコンフィを飾る。



Imbert Japan Co., Ltd.

3-6 Higashi Azabu 3 Minato-ku,
Tokyo 106-0044 Japan
<http://www.imbert.co.jp>



imbert
Noblesse du Marron en Ardèche

1) Crème montée aux marrons
pour un cadre 35/35 cm de 1 cm d'épaisseur

Pâte de marrons Imbert	75 g
Crème 35%	265 g
Glucose	30 g
Trimoline	30 g
Tanariva 33%	390 g
Crème 35%	670 g
Crème de marrons Imbert	300 g

2) Confit de cassis

Purée de cassis Sicoly	240 g
Purée de framboise Sicoly	60 g
Sucre	37.5 g
Pectine N.H	4.5 g
Jus de citron	6 g

3) Sablé châtaigne

Beurre	325 g
Farine de châtaigne	225 g
Cassonade	165 g
Feuillantine Cacao	150 g

4) Croustillant châtaigne

3 feuilles imprimées ligne	
Sablé châtaigne	300 g
Tanariva 33%	160 g
Feuillantine Cacao	220 g

Montage / Finition

Poudre d'argent	
Feuille d'argent	



1) クレーム・モンテ・オー・マロン

カードル 35x35x1cm用	
アンベール マロンペースト	75 g
生クリーム35%	265 g
グルコース	30 g
トリモリン(転化糖)	30 g
タナリヴァ・ラクテ 33%	390g
生クリーム35%	670 g
アンベール マロンクリーム	300 g

2) コンフィ・ド・カシス

カシスピューレ シコリ	240 g
フランボワーズピューレ シコリ	60 g
砂糖	37.5 g
ペクチンNH	4.5 g
レモン汁	6 g

3) サブレ・シャテニユ

バター	325 g
栗粉	225 g
カソナード	165 g
フイヤンティーヌ カカオ	150 g

4) クルスティヤン・シャテニユ

転写シート	3 枚
サブレ・シャテニユ	300 g
タナリヴァ・ラクテ 33%	160 g
フイヤンティーヌ カカオ	220 g

仕上げ

銀粉	
銀箔	

Tartelette marron cassis タルトレット・マロン・カシス

1) クレーム・モンテ・オー・マロン

1番目の生クリームの分量、グルコース、トリモリンを沸騰させマロンペースと入れるそれをホワイトチョコレートのケーブルチュールに流し、ガナッシュになるように混ぜるそこに2つ目の分量の生クリーム、マロンクリームを入れ、ミキサーにかけ、1cmの高さのカードルに流し、冷凍する

12 x 3cmの長方形にカットする

2) コンフィ・ド・カシス

ピューレを50°Cまで温め、砂糖、ペクチンを入れ、20秒沸騰させ、レモン果汁を加えるシルバットに2mmの厚みに流し、冷凍庫に入れる

12 x 1cmの帯状にカットする

3) サブレ・シャテニユ

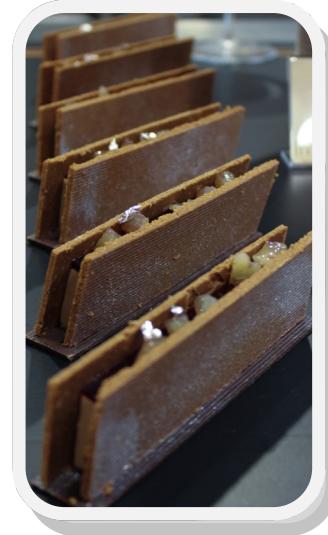
バターをポマード状にし、その他の材料を加え、均等に混ざるまでブレンダーにかけ、薄く延ばし、150°Cで15分焼成する

4) クルスティヤン・シャテニユ

ケーブルチュールを溶かし、サブレ・フィヤンティーヌを加え、よく混ぜる
転写シートに平らに延ばし、銀色のパウダーをかけ、冷やしてから14 x 4cmにカットする

仕上げ

クレーム・モンテの上にカシスのコンフィを載せ、クルスティヤン2枚の内側にマロンクリームを塗り、クレーム・モンテを挟み、ナバージュをかけたマロンブリュアを端に載せ、銀箔を飾る



1) Pâte sablée

Beurre	120 g
Sucre glace	70 g
Amande poudre	20 g
Noisette poudre	10 g
Praliné en poudre	20 g
Oeufs entiers	40 g
Vanille	1 gousse
Sel	2 g
Farine T55	200 g
cercles de 6 cm de diamètre	

2) Crèmeux aux marrons

Lait	750 g
Purée de marrons Imbert	235 g
Pâte de marrons Imbert	470 g
Sucre	235 g
Jaunes d'oeufs	115 g
Poudre à crème	50 g
Masse gélatine (1/6)	65 g
Beurre	470 g
Brisure de marrons Imbert	80 g

demi sphère de 4,5 cm de diamètre

3) Mousseux yuzu

Lait	150 g
Crème 35%	600 g
Masse gélatine (1/6)	35 g
Couverture lait	380 g
Jus de yuzu	75 g
Crème 35%	500 g
Liqueur de Yuzu	
Moule Silicone demi sphère de 4,5 cm	

4) Glaçage lait

Eau	450 g
Sucre	900 g
Glucose	900 g
Lait concentré sucré	600 g
Gélatine poudre	60 g
Eau	360
Couverture lait	900 g
Pâte de cacao	100 g
Colorant jaune (Beurre de cacao) PCB	Q.S

5) Eventail chocolat lait

Couverture lait	500 g
Triangle	
Plaque MATFER	

1) パート・サブレ

バター	120 g
粉砂糖	70 g
粉末アーモンド	20 g
粉末ヘーゼルナッツ	10 g
粉末ヘーゼルナッツブラン	20 g
全卵	40 g
バニラ	1本
塩	2 g
小麦粉T55	200 g
サークル 直径: 6cm	

2) クレムー・オー・マロン

牛乳	750 g
アンペール マロンピューレ	235 g
アンペール マロンペースト	470 g
砂糖	235 g
黄卵	115 g
クリームパウダー	50 g
ゼラチン	65 g
バター	470 g
アンペール マロンインシロップ ブリュア	80 g
ハーフスフェア(半球) 直径: 4.5cm	

3) ムース・ユズ

牛乳	150 g
生クリーム35%	600 g
ゼラチン	35 g
クーベルチュール ミルク	380 g
柚子ジャース	75
生クリーム35%	500 g
和酒 柚子	適量
ハーフスフェア(半球)型 直径: 4.5cm	

4. グラッサージュ・レ

水	450 g
砂糖	900 g
グルコース	900 g
加糖練乳	600 g
ゼラチンパウダー	60 g
水	360 g
クーベルチュール ミルク	900 g
パート ド カカオ	100 g
チョコレート色素 卵黄 (黄)	適量

5) エヴァンタイユ・ショコラ・レ

クーベルチュール ミルク	500 g
トライアングル	

仕上げ金粉
金箔

Quentin Bailly Champion du monde 2013 Philippe Rigollet MOF 2007, Champion du monde 2005

Tartelette marron yuzu タルトレット・マロン・ユズ**1) パート・サブレ**

バターをボマード状にし、粉糖を加え、よく混ぜ、アーモンド、ノワゼットパウダーを入れ、全卵、バニラビーンズ、塩、プラリネパウダーを加え、最後に小麦粉を入れる。冷蔵庫でねかす

直径6cmのセルクルに敷き、150°Cのオーブンで12分間焼く
オーブンから出してカカオバターをふりかけて、水分を吸わないようにコーティングをする

2) クレムー・オー・マロン

最初に牛乳の中にマロンピューレとマロンペーストを入れて、混ぜておいた卵黄、砂糖を加え、クレムー・パティシエールを作る

3分間沸騰させ、ゼラチンを加え、35°Cにまで温度を落として、室温にしたバターを入れてスティックミキサーをかけるマロンブリュアを入れて直径4cmの半球に流し、タルトレットの半分の高さにも流す

3) ムース・ユズ

牛乳、生クリームを温め、ゼラチンを加え、ミルクチョコレートのクーベルチュールにかけて溶かし、温めたユズ果汁でガナッシュを作る

30~35°Cに温度を落とし、泡立てた生クリームを加え、タルトレットの上から2mmのところまで流す

残りは、直径4cmの半球の方にも入れ、クレムー・オー・マロンの半球と合わせ、冷凍庫で固める

4) グラッサージュ・レ

水、砂糖、グルコースを103°Cにし、加糖練乳で煮詰まりを直し、ゼラチンを加え、クーベルチュールの上に流してスティックミキサーをかける

5) エヴァンタイユ・ショコラ・レ

50°Cでクーベルチュールを溶かし、同じく50°Cに温めたプレートに薄く延ばし、直ぐに冷蔵庫に入れる

パレットを使って扇子の形に削る

タルトレットの上にエヴァンタイユを2重に飾る

仕上げ

タルトレットの端に金粉をつけ、タルトレットの上にエヴァンタイユを飾ったら、その真ん中にグラッサージュ・レでコーティングしたクレムー・オー・マロンとムース・ユズのボールを置く
エヴァンタイユと半球の上にマロンのかけらを置き、金箔を飾る



Imbert Japan Co., Ltd.

3-6 Higashi Azabu 3 Minato-ku,
Tokyo 106-0044 Japan
<http://www.imbert.co.jp>

imbert
Noblesse du Marron en Ardèche

1) Amandes sablées	
Amandes hachées	350 g
Sucre cristal	50 g
Blancs d'oeufs	20 g

2) Meringue amande	
Blancs d'oeufs	165 g
Sucre	315 g
Poudre d'amande torréfiée	60 g

3) Crème glacée aux marrons	
Lait entier	515 g
Crème 35%	160 g
Poudre de lait 0%	50 g
Jaunes d'oeufs	60 g
Sucre semoule	192 g
Pâte de marrons Imbert	275 g
Stabilisateur à glace	5 g
E491 (Monostearate)	3 g
Cognac Orange 40°	40 g
Brisures de marrons Imbert	100g

4) Sorbet framboise	
Eau	335 g
Sucre	220 g
Glucose atomisé	100 g
Stabilisateur à sorbet	4 g
Purée de framboise Sicoly	1000 g
Eau de vie de framboise	15 g

5) Coulis framboise	
Purée de framboise Sicoly	200 g
Sucre	30 g
Eau de vie de framboise	10 g

6) Sablé feuillantine	
Beurre	225 g
Sucre roux	190 g
Poudre d'amande	190 g
Feuillantine Cacao	65 g
Farine	190 g

Finition
Sucré décor
Verrine

1) アマンド・サブレ	
刻みアーモンド	350 g
グラニュー糖	50 g
卵白	20 g

2) ムラング・アマンド	
卵白	165 g
砂糖	315 g
焼きアーモンドパウダー	60 g

3) クレーム・グラッセ・オー・マロン	
牛乳	515 g
生クリーム35%	160 g
粉乳0%	50 g
卵黄	60 g
グラニュー糖	192 g
アンペール マロンペースト	275 g
アイス凝固剤	5 g
E491	3 g
コニャックオレンジ40°	40 g
アンペール マロンインシロップ ブリュア	100 g

4) ソルベ・フランボワーズ	
水	335 g
砂糖	220 g
アトマイズグロース	100 g
アイス凝固剤	4 g
フランボワーズピューレ シコリ	1000 g
フランボワーズ オードヴィ	15 g

5) クーリ・フランボワーズ	
フランボワーズピューレ シコリ	200 g
砂糖	30 g
	10 g

6) サブレ・フィヤンティヌ	
バター	225 g
赤砂糖	190 g
アーモンドパウダー	190 g
フィヤンティヌ カカオ	65 g
小麦粉	190 g

仕上げ
ラフティスノウ レブ
ヴェリーヌ(容器)

Quentin Bailly Champion du monde 2013 Philippe Rigollet MDF 2007, Champion du monde 2005

Verrine glacée marron framboise et amande

ヴェリーヌ・グラッセ・マロン・フランボワーズ・エ・アマンド

1) アマンド・サブレ

卵白、砂糖を混ぜ、刻みアーモンドを入れて混ぜる
天板に広げ、160°Cにて16分間ローストする

2) ムラング・アマンド

アーモンドパウダーをローストし、50°Cまで卵白と砂糖を湯煎で温め、アーモンドパウダーを混ぜ、ブレンダーで泡立てる
小さい球状に絞り、1時間半、80°Cのオーブンで乾かす

3) クレーム・グラッセ・オー・マロン

牛乳、生クリーム、粉乳を温め、40°Cでモノステアリンと安定剤を加える
マロンペーストと混ぜておいた卵黄、砂糖を加える
85°Cまで温め、最低4時間、冷蔵庫でねかす

アイスクリームメーカーに入れる前にラム酒を入れてステイックミキサーをかける
-6°Cで出す

4) ソルベ・フランボワーズ

全てを85°Cに温め、4時間冷やし、アイスクリームメーカーで回す
-5°Cで出す

5) クーリ・フランボワーズ

ピューレの半量を砂糖を入れて温め、残りと一緒にステイックミキサーをかける

6) サブレ・フィヤンティヌ

材料を混ぜ、OPPシートに挟んで2mmの厚さに延ばし5分冷凍庫に入れる
7cmの直径に丸く抜き、その真中に直径3cmの穴を開け、シルパンで150°Cで15分焼成する

仕上げ

シャンパングラスのようなグラスにソルベ・フランボワーズを絞り、ムラング・アマンドをのせ、クーリを少し絞る
アマンド・サブレをまぶしたクレーム・グラッセ・マロンを真中に置き、サブレ・フィヤンティヌを乗せる
ボール状に凍らせたソルベ・フランボワーズに赤色のカカオバターベースのチョコレート色粉をピストレでスプレーし、乗せ、カットしたマロンを飾る



Imbert Japan Co., Ltd.

3-6 Higashi Azabu 3 Minato-ku,
Tokyo 106-0044 Japan
<http://www.imbert.co.jp>



imbert
Noblesse du Marron en Ardèche