

## 原材料

プチガトー20個分

### 1) モエルー

オレンジのコンフィ	118g
ジンジャーのコンフィ	60g
コアントロー	24g
アンベールマロンインシロップ	
ブリジュア	120g
オレンジのゼスト	2個分
バター	175g
粉糖	175g
全卵	225g
小麦粉	295g
ベーキングパウダー	12g
ガルニチュール:	
1個当たりマロンクリーム	15g

### 2) シャンティイー・マロン

生クリーム(乳脂肪35%)	100g
粉ゼラチン	12g
水	60g
アンベールマロンクリーム	500g
ウイスキー	50g
泡立てたクリーム	600g



**imbert**  
Noblesse du Marron en Ardèche

*Moelleux Chantilly Marron*  
モエルー・シャンティイー・マロン

Une recette de Jean Jacques Borne  
ジャンジャック・ボルヌのレシピ  
M.O.F. 1994年



## 作り方

### 1) モエルー

コアントローにオレンジ、ジンジャーのコンフィ、オレンジのゼスト、マロンのコンフィを漬け込む。ロボクーブにバター、塩、粉糖、卵を入れ泡立てる。そこにフルーツを全て入れ、軽く混ぜ合わせる。型にバターを塗り、ヘーゼルナッツパウダーをかける。絞り袋にアパレイユを入れ、型に絞り、中にマロンクリームを入れる。160°Cのオーブンで20分焼成する

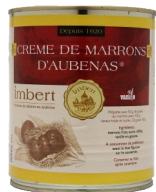
### 2) シャンティイー・マロン

ゼラチンを水でふやかし、沸騰させた生クリームに入れる。マロンクリームに流す。泡立てたクリームにウイスキーを混ぜ合わせる。2つを混ぜる。

## 仕上げ

焼きあがったモエルーの上に絞り袋で絞り、その上にマロンクリーム、金箔、チョコレートの棒状のデコレーションで飾る

## 商品紹介



商品名	アンベールマロンクリーム
包装	1,000g × 12缶 / CS 5,000g × 4缶 / CS
原材料	栗50%、砂糖50%、バニラ
Brix	62 ± 2



商品名	アンベールマロンインシロップ ブリジュア
包装	1,100g(固形600g) × 12缶 / CS
原材料	栗、砂糖、バニラ
Brix	68 ± 1、栗56 ± 2

アンベール・ジャパン株式会社 東京都港区東麻布3-3-6 2F

Tel: 03-3568-1133 Fax: 03-2568-1134 URL: <http://www.imbert.co.jp>