



①マカロン・マロン・ベルガモット

マカロン: (100~120 ピース)

砂糖	450 g
水	100 g
卵白	150 g
タンプルタン	1000 g
卵白	200 g
茶色着色料	5 g

作り方

砂糖を 120°C まで温め卵白を入れる
タンプルタンと卵白、着色料を混ぜておく
メレンゲと混ぜる(温度が 45 ~ 48°C の時)
直径約 3cm に絞る
160°C で 8~10 分焼成する



ベルガモットのコンフィ: (100~120 ピース分)

無糖ベルガモットピューレ【シコリ】	180 g
ハチミツ	25 g
砂糖	40 g
ペクチン NH	4 g
ゼラチンパウダー	3 g + 水 15 g

作り方:

ピューレとハチミツを温め、ペクチンを混ぜた砂糖を入れ、1 分間沸騰させる
水にふやかしたゼラチンを入れ、冷ましておく

クレム・マロン・アルマニャック: (約 500 ピース)

牛乳	200 g
マロンペースト【アンベール】	100 g
マロンクリーム【アンベール】	370 g
卵黄	270 g
砂糖	90 g
米粉	50 g
ゼラチン	12 g + 水 60 g
アルマニャック	50 g
泡立てたクリーム	550 g

作り方:

マロンペーストとマロンクリームを入れた牛乳を沸騰させる
卵黄と砂糖を混ぜ、米粉も入れ、牛乳に入れ、2 分間沸騰させる
ゼラチンを加え、アルマニャックも入れる。少し冷まし、泡立てたクリームを入れる
冷蔵庫で冷やし、マカロンに入れ、真ん中にベルガモットのコンフィを絞る



②ヴェリーヌ・クレムー・マスカルポーネ・ヴァニージュ ブリュノワーズ・ド・フリーズオー・クーリ シャンティイ・マロン

クレムー・マスカルポーネ・ヴァニージュ

生クリーム	250 g
砂糖	80 g
バニラスティック	1 本
マスカルポーネ	200 g

作り方：

生クリーム、砂糖、ヴァニラスティックを入れて沸騰させ、そのままヴァニラを漬け込んでおき、その後、マスカルポーネを入れる
冷やして泡立てる
ヴェリーヌに入れて冷やす

イチゴのブリュノワーズとクーリ

ブリュノワーズにカットしたイチゴ	1 kg
ヴァニラビーンズ	2 本分
加糖フリーズピューレ【シコリ】	100 g

作り方：

全ての材料をやさしく混ぜ、ヴェリーヌに入れる

シャンティイ・マロン：

生クリーム	150 g
ゼラチンパウダー	18 g + 水 90 g
マロンクリーム【アンベール】	750 g
ウイスキー	75 g
泡立てたクリーム	900 g

作り方：

生クリームを沸騰させ、ゼラチンを加え、マロンクリームを加える
ウイスキーを入れ、泡立てたクリームを混ぜ、冷やす
1/4 のイチゴ、チョコの小枝、金箔を飾る





③シュー・クルスティアン ジュレ・デグランティン シャンティイ・マロン (シュー 100~120ピース)

パート・ア・シュー

牛乳	500 g
塩	8 g
バター	200 g
小麦粉	300 g
全卵	400 g

作り方：

牛乳、塩、バターを沸騰させ、火から外して、小麦粉を入れ、30秒くらい水分をとばす
これをボールに移し、全卵を少しずつ入れる
天板に絞り、上にクラックランを乗せ、160°Cで35~40分焼成する

クラックラン：

バター	150 g
ブラウンシュガー	180 g
小麦粉	180 g

作り方：

材料を全て混ぜ、グリシンペーパーに2mmに挟んでのす
冷やしてシューに乗せる

シャンティイ・マロン：

生クリーム	150 g
ゼラチンパウダー 18 g + 水 90 g	
マロンクリーム【アンベール】	750 g
ウイスキー	75 g
泡立てたクリーム	900 g

作り方：

生クリームを沸騰させ、ゼラチンを加え、マロンクリームを加える
ウイスキーを入れ、泡立てたクリームを混ぜ、冷やす



ジュレ・デグランティン

水	400 g
無糖野ばらピューレ【シコリ】	200 g
転化糖	60 g
ライム果汁	50 g
ペクチン NH	6 g
砂糖	40 g

作り方：

野ばらピューレ、転化糖、ライム果汁を沸騰させる
砂糖とペクチンを混ぜたものを入れ、2分間沸騰させ、冷やす



④モエルー・ショコラ・マロン、 コンフィ・フランボワーズ・ヴァニニュー クレーム・ムースーズ・マロン

(20x10 カードル 2 枚分 = 16 ピース分)

ビスキュイ パン・ド・ジェーヌ マロン・ショコラ(60x40 1 枚分):

マロンペースト【アンベール】 250 g
アーモンドパウダー 125 g
全卵 240 g
粉糖 140 g
カカオパウダー 30 g
米粉 50 g
重曹 5 g
バター(ノワゼット) 200 g

作り方:

マロンペースト、アーモンドパウダーを混ぜ、全卵を少しずつ加える
その後、一緒にふるった粉糖、カカオパウダー、米粉、重曹を加える
最後に焦がしバターを加える
天板に流し、180°Cで12~15分焼成する

コンフィ・フランボワーズ・ヴァニニュー

無糖フランボワーズピューレ【シコリ】 250 g
ヴァニラスティック 1 本
砂糖 50 g
ペクチン 9 g
ゼラチン 4 g + 水 20 g

作り方:

ヴァニラスティックからビーンズを取り出しピューレと沸騰させる
砂糖とペクチンを混ぜたものを加え1分間沸騰させる
ゼラチンを加える
カードル1枚当たり75gを使用する。ビスキュイの上に流し、中にビスキュイを挟み、ビスキュイで終え(ビスキュイ3層の間にコンフィ)、冷やす
2.5 cm x 9cm にカットする
その上にクレーム・ムースーズ・マロンを絞り、チョコレート、マロンクリーム、金箔を飾る

クレーム・ムースズ・マロン

牛乳 100 g
マロンペースト【アンベール】 50 g
マロンクリーム【アンベール】 185 g
卵黄 130 g
砂糖 45 g
米粉 25 g
ゼラチン 6 g + 水 30 g
泡立てたクリーム 280 g

作り方:

マロンクリームを入れた牛乳を沸騰させ
砂糖と卵黄を混ぜ、米粉を加え、牛乳に入れ、2分間沸騰させる
ゼラチンを入れ、軽く冷まし、泡立てたクリームを入れる
冷やしてから搾り袋に入れ、使用する





⑤ プティ・フランス、マロン・ヴェルヴェーヌ クルスティオン・ショコラ ノワゼット・オー・サラザン

約 100 ピース分

クルスティオン・ショコラ ノワゼット・オー・サラザン

サラザン粉(そば粉)	250 g
粉糖	100 g
アーモンドパウダー	60 g
カカオパウダー	20 g
刻んだノワゼット ロースト	70 g
フルール・ド・セル	3 g
バター	150 g
全卵	55 g

作り方:

全卵以外の材料をさらさらした状態に混ぜる
全卵を入れ、捏ね過ぎない
グリシンペーパー2枚に挟み、厚み 5mmにのし、1時間冷やす
3cmx3cm 角にカットし、シリコンシートに並べる
160°C で 20~25 分焼成する



ボンボンショコラ ヴェルヴェーヌ・ヴェルト・デュ・ヴレイ

水	200 g
ペクチン	12 g
砂糖	40 g
マロンクリーム【アンベール】	600 g
マロンペースト【アンベール】	200 g
カカオバター	120 g
クーヴェルチュール ミルク	250 g
ヴェルヴェーヌ・ヴェルト・デュ・ヴレイ(リキュール)	60 g
金箔	適量

作り方:

水を沸騰させペクチンと砂糖を混ぜて入れる
そこにマロンクリーム、マロンペーストを入れ、1分間沸騰させる
火から外し、カカオバターを入れ溶けたら、クーヴェルチュールミルクを入れ、最後にヴェルヴェーヌ・ヴェルトを入れる
グリシンペーパーの上に 1cm のルーラーを置き、流し、上からグリシンペーパーで挟み、冷まし、赤いグラサージュをかける
2.5cm 角の正方形にカットし、ビスキュイの上に置き、金箔を飾る

赤いグラサージュ

水 150 g
砂糖 300 g
水あめ 300 g
練乳 200 g
ゼラチンパウダー 20 g +水 100 g
脂溶性の赤の色粉 3 g

作り方：

水、砂糖、水あめ、練乳を沸騰させる
ゼラチンと色粉を加え、2～3分混ぜる
シノワで濾して12時間以上冷やし、32～35℃に温め直して使用する