



imbert
Noblesse du Marron en Ardèche

ビュッシュ・プレスティージュ

by Christophe MICHALAK

～～54センチのビュッシュ型2台分、または18センチのビュッシュ型6台分～～

①パート・シュクレ

4mmに伸ばしたパート・シュクレ、16x53ccmに穴をあけ、160°Cで焼成する。

②ビスキュイ・モエルー・アラ・シャテーニュ

バター(ポマード状)	185g
塩	1g
砂糖	60g
生クリーム	55g
トレモリン(転化糖)	30g
卵黄	190g
マロンパウダー	160g
ベーキングパウダー	10g
卵白	176g
砂糖	134g

バター、塩、砂糖を入れ、立てる。その中に生クリーム、トリモリン、卵黄を混ぜ、ふるったマロンパウダーとベーキングパウダーを入れる。そして、砂糖を入れ泡立てた卵白を混ぜ合わせる。ビスキュイ1kgを計り、パート・シュクレの上に乗せ、190°Cで焼成し、グリルの上で冷ます。

③クレーム・カフェ・マロン・イヴォワール

生クリーム	400g
焙煎したコーヒー豆を荒く粉碎したもの	70g
ゼラチン	4g
クーヴェルチュール(ホワイト)	350g
マロンペースト アンベール	200g

コーヒー豆を30分生クリームに浸けておき、シノワで濾してから400g計量する。沸騰させ、ゼラチンを加え、溶かしたクーヴェルチュールに3回に分けて入れる。そこにマロンペーストを加え、バーミックスをかけ、しっかり混ぜる。ビスキュイのスポンジ側に1kg流し、そこにブリジュア200gを散らす。冷凍して下記の長さにかつする。

- 3x53cmの帯 2本
- 6x53cmの帯 2本
- 8x53cmの帯 2本 + パート・シュクレ

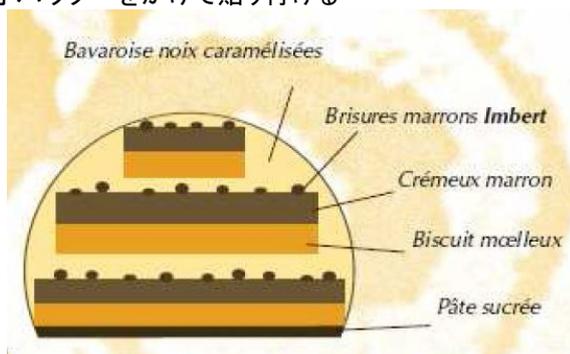
④クレーム・レジェール・アラ・ノワ・カラメリゼ

皮付きアーモンド	90g
クルミ(殻なし)	350g
カラメルシュガー	40g
牛乳	220g
カラメルシュガー	40g
卵黄	60g
ゼラチン	14g
クルミのリキュール	85g
泡立てた生クリーム	850g

砂糖をカラメル状になるまで火を入れ、温めたナッツ類を入れる。冷ましてからロボクーブで粉碎する。2番目の砂糖の分量をカラメル状にし、牛乳を入れてゆるめる。卵黄を加え、85°Cに温度を上げる。ゼラチンを加え、バーミックスをかけ、35°Cまで温度を落とす。泡立てた生クリームを混ぜ、カラメリゼして粉碎したナッツ類を入れる。ビュッシュ型1台にクレーム・レジェール1kgを入れる。

⑤仕上げ

型から外し、グラサージュをかけ、金箔をつけ、チョコレートの切り株にカカオパウダーをかけて貼り付ける



www.imbert.co.jp



imbertjapanで検索

アンベール・ジャパン株式会社

〒106-0031 東京都港区西麻布 2-12-2 極東設計ビル 2F

TEL :03-5766-7888 / FAX :03-5766-7889