



# ケーキマロン・ア・ラ・フランボワーズ Cake marron framboise

## ケーキマロン

135g	タカナシ北海道凍結バター
270g	マロンペースト(アンペール)
135g	砂糖
105g	全卵
135g	アーモンドパウダー
100g	マロンインシロップブリジュア (アンペール)

## 作り方:

ポマード状にしたバターをマロンペーストと一緒にビーターでゆっくり混ぜる。その中に砂糖、全卵、アーモンドパウダーを入れ、マロンのブリジュアは最後にスケッパーで混ぜる。

ケーキ型に入れ150°Cで30分、120°Cで30分焼成する。

## フランボワーズ・ポンチ

500g	シロップ 22°C
75g	アルザス リキュール フランボワーズ (DOVER)
100g	アルザス キルシュ <オードヴィ> (DOVER)

## フランボワーズ・ナパージュ

330g	無糖フランボワーズピューレ (シコリー)
165g	水
4g	クエン酸
10g	ペクチン805
165g	砂糖

ピューレ、水、クエン酸を50°Cに温め、砂糖と混ぜておいたペクチンを加え、1、2分沸騰させ、最後に2番目の分量の砂糖を加え、糖度計で58ブリックスになるまで火を加える。

330g 砂糖

## フランボワーズのママレード

250g	フランボワーズ(ホール) (シコリー)
150g	砂糖
4g	ペクチンNH

砂糖とペクチンを混ぜてフランボワーズと一緒に火にかけ、軽く沸騰させる。このまま、15分間冷凍庫に入れる。

## グラサージュ

50%	ナパージュ
50%	ママレード

飾り: 生のフランボワーズ



# シャルロット・エレナ

## Charlotte Helena

直径18cm、高さ4.5cmのシャルロット3台分

作り方：

### 1) ビスキュー・キュイエール (フィンガービスケット)

250g	卵白
208g	砂糖
166g	卵黄
103g	小麦粉
94g	片栗粉

### 2) アーモンドのジェノワーズ

天板	1枚半分
300g	マジパン
370g	砂糖
33g	乳化剤 HF35
877g	全卵
508g	小麦粉
23g	ソルビトール
208g	タカナシ北海道凍結バター (温かいもの)

### 3) ヴァニラとキルシュのポンチ

126g	砂糖
216g	水
5g	バニラ
60g	アルザス キルシュ<オードヴィ> (DOVER)

### 4) マロンムース

408g	マロンペースト(アンベール)
204g	マロンクリーム(アンベール)
57g	ディロントレ ヴューラム <V.S.O.P> (DOVER)
61g	特選タカナシ 北海道根釧フレッシュクリーム35
8g	パウダーゼラチン 200
48g	冷水
734g	軽く立てた特選タカナシ 北海道根釧フレッシュクリーム35

### 5) 洋ナシのゼリー状のクーリ(果肉入り)

500g	加糖ボワールピューレ(シヨリ)
72g	砂糖
1g	バニラ
2g	ワイルドペッパー
11.5g	パウダーゼラチン+ 58g 冷水
100g	小さいサイコロにカットした洋ナシ

### 6) グラッサージュ・マロン

484g	タカナシ3.6年乳
4g	バニラ
154g	水あめ
16g	ゼラチン
96g	水
386g	ホワイトチョコレート%
194g	ミルクチョコレート 33%
590g	パートアグラセ イヴォワール(白)
78g	マロンペースト(アンベール)
96g	グラッサージュ・ノワール

卵白を泡立て、砂糖を加えて強く泡立て、スケッパーで卵黄、小麦粉を混ぜる。8mmの厚さに流し、コンベクションで170°C12分焼成する。フィンガービスケットの方は、絞り袋に入れて絞り、粉糖を2回かけて170°Cで10分、170°Cで12分焼成する。

マジパン、砂糖、乳化剤、全卵を帯をひくようになるまで立て、その一部をとってソルビトール、溶かしバターを入れ、全体に戻し、最後にふるった小麦粉を混ぜる。

カードルに1cmの高さに流し、180°Cで8分焼成する。



クリームとマロンペーストをビーターで混ぜ、柔らかくする。その中にラム酒、ゼラチンを入れたクリームを入れ、最後に軽く立てたクリームを混ぜる。

ピューレと砂糖を50°Cに温め、ふやかしたゼラチン、バニラ、ワイルドペッパーを混ぜる。温度が下がったら、160gのクーリを直径15cmの型に流し、40gのカットした洋ナシを散りばめ、冷凍庫に入れる。

牛乳、バニラ、水あめを一緒に温め、20分前より水でふやかしておいたゼラチン80°Cを加える。別に、クーヴェルチュール、パートアグラセを一緒に溶かし、マロンペーストを加え、液体をかけて混ぜ、バーミックスをかける。



[www.imbert.co.jp](http://www.imbert.co.jp)



imbertyapanで検索



imberty  
Noblesse du Marron en Ardoche



アンベール・ジャパン株式会社



## アプリコットとバニラのパートドフリュイ *Pate de fruits abricot vanille*

20x30cmのカードル1枚分  
(高さ2cm)

700g 加糖アプリコットピューレ(シコリ)

76g 加糖レモンピューレ  
(シコリ)

1,5g バニラビーンズ

55g 砂糖

18g ペクチン  
(イエローリボン)

737g 砂糖

221g 熱した水あめ

16g 酒石酸

7,5g アルザス アプリコット  
(DOVER)

7,5g アプリコットのエッセンス

酒石酸溶液:

50%酒石酸と50%の水

### 作り方:

2つのピューレとバニラを50°Cに温め、混ぜておいた砂糖とペクチンを入れ沸騰させる。

2つ目の分量の砂糖を加え、再度、沸騰させ、熱い水あめを入れ、74ボーメまで熱を加え、最後に酒石酸とリキュールを加える。



[www.imbert.co.jp](http://www.imbert.co.jp)



imbertyapanで検索



imbertyapan  
Noblesse du Marron en Ardenne



アンベール・ジャパン株式会社



# マロンと野ばらのマカロン Macaron marron églantine



## 作り方:

### 1) マカロンのビスキュイ

190g	卵白(生)
490g	粉糖
19g	カカオパウダー
490g	アーモンドパウダー
32g	カカオペースト
500g	120□に熱した砂糖
130g	水
190g	泡立てた卵白

生の卵白、粉糖、カカオパウダー、アーモンドパウダーをビーターで混ぜる。卵白を泡立て、熱した砂糖を入れ強く立て、その一部をとって溶かして熱いカカオペーストと混ぜ、アーモンドパウダーの方に戻し、残りのメレンゲを加え、混ぜる。

10番の口金で絞り、160°Cで10分焼成する。

10番の口金で絞り、  
160□で10分焼成する。

マロンのピューレとペーストをビーターで混ぜ柔らかくする。室温にしたバター、そしてラム酒を入れ、泡だて器で仕上げる。

やさしくブリジュアを加え、混ぜる。

### 2) マロンクリーム

284g	マロンピューレ(アンベール)
142g	マロンペースト(アンベール)
434g	タカナシ北海道凍結バター
30g	ディロントレ ヴューラム <V.S.O.P> (DOVER)
200g	マロン イン シロップ ブリジュア(アンベール)

野ばらのピューレを30°Cに温め、砂糖とペクチンを加える。泡だて器で混ぜながら沸騰させ、1分煮る。

### 3) 野ばらのコンポテ

500g	無糖野ばらのピューレ(シコリ)
150g	砂糖
7g	ペクチン NH



# ローズ・デ・サーブル

## Rose des sables



作り方:

1) サブレ・ブルトン

550g	タカナシ北海道凍結バター
180g	粉糖
10g	フルールドセル(塩)
20g	卵黄
500g	小麦粉
100g	片栗粉

1) バターと粉糖を混ぜ、クリーム状にし、フルールドセル、卵黄を加え、小麦粉を混ぜる。

4mmにラミノワールで延し、直径20cmのセルクル用にカットする。セルクルに入れたまま、シルパンの上で160°Cで25分焼成する。

2) ビスキュイ・キュイエール

150g	卵白
125g	砂糖
100g	卵黄
125g	小麦粉

2) 卵白を泡立て、砂糖を加えて強く泡立て、スケッパーで卵黄、小麦粉を混ぜる。

カードルに8mmの厚さに流す。コンベクションオーブンで170°C、12分焼成する。

3) マロンクリーム

225g	マロンペースト(アンペール)
500g	マロンピューレ(アンペール)
225g	マロンクリーム(アンペール)
22g	ディロントレ ヴューラム <V.S.O.P> (DOVER)

3) 温めたラム酒とマロンペーストをビーターで混ぜ、マロンクリームとマロンピューレを加え、よく混ぜる。2回に分けて裏ごし器でこす。

4) フランボワーズのポンチ

500g	22ボーマのシロップ
75g	アルザス リキュール フランボワーズ (DOVER)
100g	アルザス キルシュ <オードヴィ> (DOVER)

5) フランボワーズのママレード

250g	フランボワーズホール(シコリ)
150g	砂糖
4g	ペクチン NH

6) ライチのゼリー状のクーリ

500g	加糖ライチピューレ(シコリ)
20g	バラのシロップ
48g	砂糖
11g	パウダーゼラチン 200 + 58g 水
100g	シロップ漬けライチ

5) 砂糖とペクチンを混ぜ、フランボワーズに入れ、軽く沸騰させる。このまま15分間冷凍庫に入れる。

7) 熱いグラサージュ・ヌートル

ライチのゼリー状のクーリにピストレで噴霧する。

6) ピューレと砂糖を50°Cに温め、ふやかしたゼラチンとバラのシロップを加える。冷めてからビスキュイ・キュイエールを敷いた15cmの型に流し、ライチのスライスしたものを乗せ、冷凍庫に入れる。

8) バニラのインフュージョンのシャンティイ

500g	北の王国40%クリーム
20g	粉糖
1本	タヒチ産バニラビーンズ
33g	バラのシロップ

7) ライチのゼリー状のクーリにピストレで噴霧する。

8) 泡だて器で立てる



9) 組み立てと仕上げ

9) サブレ・ブルトンはしっかりと焼きあげ、モンブランの口金でマロンクリームとフランボワーズのママレードを絞る。丸くカットし、ポンチを浸み込ませたビスキュイ・キュイエールを乗せ、真ん中にライチのクーリを乗せる。



# サブレ・ディアボリック *Sablé diabolique*



## 作り方:

### 1) パートサブレノワゼット

140g タカナシ北海道凍結バター  
140g 赤砂糖(カソナード)  
57g ヘーゼルナッツパウダー  
116g アーモンドパウダー  
1.5g フルールドセル  
153g 小麦粉 45(薄力粉)

小麦粉以外の材料をビーターで混ぜ、サブレ上にし、小麦粉を加える。  
ラミノワールで4mmに延し、直径5cmのギザギザの型抜きで抜く。  
シルパンで150°C、35分焼成する。

### 2) マロンのガナッシュ

365g マロンペースト(アンベール)  
95g マロンクリーム(アンベール)  
137g 澄ました  
タカナシ北海道凍結バター  
114g クーヴェルチュール  
40% JIVARA  
46g カカオバター  
30g デイロントレ ヴューラム  
<V.S.O.P> (DOVER)

マロンペースト、マロンクリーム、温めたラム酒を入れ、ビーターで混ぜる。  
クーヴェルチュール、カカオバター、澄ましバターを混ぜ 30°Cにし、マロンペーストの方に入れ混ぜる。  
サブレの上に絞り、丸くカットしたミルクチョコレートを乗せる。

LARHER のミルクチョコレートを直径4cmの円にカットする。

### 3) ミルクチョコレート 40% JIVARA

LARHER のミルクチョコレートを  
直径4cmの円にカットする。



[www.imbert.co.jp](http://www.imbert.co.jp)



imbertyapanで検索



imbertyapan  
Noblesse du Marron en Ardèche



# タルト・アカプルコ

## Tarte acapulco



1直径20cmのタルト3台分

### 1) バニラ風味のパート・サブレ

250 g タカナシ北海道凍結バター  
52 g アーモンドパウダー  
163 g 粉糖  
1 g バニラ  
1,8 g フルールドセル  
430 g 小麦粉  
102 g 全卵

作り方:

1) 全卵以外の材料を材料リスト順に入れ、ビーターで混ぜ、サブレ状にし、卵を加える。ラップをして冷蔵庫でねかす。

ラミノワールで3mmに延して、直径20cmの円型3枚をカットする。

160°Cで18分焼成する。

### 2) ライムのガナッシュ

431 g クーヴェルチュール 66%  
254 g クーヴェルチュール  
(ミルク) 35%  
230 ml 特選タカナシ北海道  
根釧フレッシュクリーム35  
22 g 転化糖  
160 g 無糖シトロンヴェール  
ピューレ(シコリ)  
20 g ライムのゼスト  
138g タカナシ北海道凍結バター

2) クーヴェルチュールを細かく刻む。生クリーム35%、転化糖、ライムのピューレ、ゼストを鍋に入れて 85°Cまで温め、シノワで濾し、数回に分けてクーヴェルチュールにかけ、光沢、弾力がでるまで混ぜる。40°Cまで温度が下がったら、室温にしたバターを入れ、パーミックスをかけ、すぐに直径18cmのセルクルに流し、冷凍庫に入れる。

### 3) グラサージュ・ノワール

28 g ゼラチンパウダー  
142 ml 水(1)  
720 g 砂糖  
300 ml 水(2)  
533 ml 特選タカナシ北海道  
根釧フレッシュクリーム35  
266 g 水あめ  
80 g 転化糖  
200 g カカオパウダー

3) 水(1)を入れてゼラチンをふやかし、砂糖と水(2)を120°Cにする。生クリーム 35%と水あめ、転化糖を沸騰させ、カカオパウダーを加える。再度、沸騰させ、60°Cまで温度を落とし、ゼラチンを加える。

4) ガナッシュをセルクルから外し、グラサージュ・ノワールをかけてバニラ風味のサブレに乗せる。

チョコレートの花とグリーンのみタリックパウダーを飾る



### 4) 組み立て/仕上げ



[www.imbert.co.jp](http://www.imbert.co.jp)



imbertjapanで検索



imbert  
Noblesse du Mâconnais en Ardoche



アンベール・ジャパン株式会社