

アンバー・ジャパンの最新ニュース (春夏2017)



全アンバーマロン商品のラベルが、よりエレガントにリニューアルされます！！
商品毎に分かりやすく色分けしたアンバーブランド独自のデザインは従来のままです。

【変更内容】

- 全商品【5キロ缶を含む】・・・
ラベルデザイン、栄養成分表示の追記
- マロンインシロップホール、ブリュワ・・・
上記に加えて、一括表示の変更あり
注) 中身の製品そのものには一切変更ございません。



【季節のお勧め商品】

◆冷凍 無糖マンゴーピューレ 【規格 6x1kg/ケース】

★★マンゴーの最高級品として扱われているインド産のアルフォンソマンゴーのみを使用★★



◆冷凍 加糖ココナッツピューレ 【規格 6x1kg/ケース】

【繊維あり・繊維なし】

★★“繊維あり”はココナッツ独特の歯触りをお楽しみいただけます★★



◆冷凍 【無糖・加糖】パッションフルーツピューレ 【規格 6x1kg/ケース】

★★ペルー産の原料を使用。爽やかな酸味と香り、甘みのバランスに優れた商品です★★



◆冷凍 加糖ペシュ・ブランシュピューレ 【規格 6x1kg/ケース】

◆冷凍 加糖ペシュ・ド・ヴィーニュピューレ 【規格 6x1kg/ケース】

★★南フランスの自社農園で完熟状態で収穫された白桃・赤桃を原料に製造しております。フレッシュフルーツの風味を最大限に引き出したシコリ社のピューレをぜひご賞味ください★★

◆冷凍 ルバープモルソー 【規格 5x1kg/ケース】

★★レッドルバープを使用。収穫後の急速冷凍によって、最高品質そのままのみずみずしさを是非お試しください★★

【NEWレシピ】

◆冷凍 加糖フレーズピューレ 【規格 規格 6x1kg/ケース】

★★完熟状態で収穫された4種のイチゴをブレンドしています。この度、原材料のイチゴをより一層厳選し、鮮やかな赤い色が特徴で風味が強く糖度が高いイチゴを使用することに致しました。これに伴い、加糖率を13%→8%に下げ、果実本来の風味をより一層生かしたピューレに仕上げることが可能になりました。是非一度お試しください。★★



www.imbert.co.jp



imbertjapanで検索
フォローとLikeをお願いします。

アンバー・ジャパン株式会社
106-0031 東京都港区西麻布2-12-2-2F
Tel: 03-5766-7888
Fax: 03-5766-7889
アンバー社とシコリ社の日本総合代理店です。

提案レシピ

Recettes proposees par
Seiichiro.NISHIZONO



Financier exotique jasmin 30g×30個分

フィナンシェ・エクゾチック・ジャスマン

アンベール・ジャパン株式会社



◆ Sauce exotique

- 150g シコリ 無糖マンゴーピューレ
- 100g シコリ 加糖パッションピューレ
- 8g ベクチン
- 40g グラニュー糖
- 75g ハローデックス
- 370g グラニュー糖
- 7g 酒石酸
- 20g ホワイトラム

- ① 2種のピューレに40gのグラニュー糖と粉末混合したベクチンを加えて沸騰させる
- ② ハローデックスと370gのグラニュー糖も加えて107口まで加熱する
- ③ 適量の水(分量外)で溶いた酒石酸を加えて、シルパットの上などに流し常温で固める
- ④ 固まったら、容器に移してホワイトラムを加え、パーミックス又はロボクーブにかける(A)
※冷蔵で60日は保存可能

◆ appareil a financier

- 75g 太白ごま油
- 8g ジャスマン茶葉
- 140g アーモンドパウダー
- 235g 粉糖
- 70g 薄力粉
- 10g ジャスマンパウダー(茶葉をミルで挽いたもの)
- 34g 水飴
- 190g 卵白
- 175g 溶かしバター

- ⑤ 太白ごま油にジャスマンの茶葉を加え、弱火で油が90℃ぐらいになるまで温めラップをかけておく
- ⑥ アーモンドパウダー、粉糖、薄力粉、ジャスマンパウダーを合わせて篩う
- ⑦ 水飴、卵白を5ふ立て程度にごく軽く泡だてる。
- ⑧ ⑥に⑦を加えて切るように混ぜ合わせ、溶かしバターと⑤のごま油を漉し入れる
- ⑨ プレしたフィナンシェ型に⑧を8分目まで流し、(A)のソースを絞り焼成する

170口、約15分 ダンパー開放←コンバクションオープンを使用

190口、約20分 ダンパー開放←デッキオープン使用

Coupe orientale 約25個分

クーブ・オリエンタル



アンベール・ジャパン株式会社

◆ Blanc-manger litchi

- 372g 35%生クリーム
- 8g 板ゼラチン
- 264g ショコラブラン
- 296g シコリ 加糖ライチピューレ
- 80g ライチリキュール

- ① 生クリームを沸騰させて、氷水で戻した板ゼラチンを溶かし混ぜショコラブランに加えて混ぜる
- ② 冷たいライチピューレとリキュールを加えて、パーミックスで乳化させグラスに注ぎ冷蔵庫でひやしておく(A) 40g/1グラス

◆ Elastic rose

- 640g 水
- 16g エラスティック
- 96g グラニュー糖
- 160g ローズリキュール

- ③ リキュール以外のすべての材料を鍋に入れてしっかり沸騰させる。
- ④ リキュールを加えて、バットなどに流して冷蔵で冷やし、固まったら1.5cm角程度に切り分ける(B)

◆ Gelée transparente

- 64g グラニュー糖
- 800g 水
- 32g パールアガー8
- 64g ホワイトラム

- ④ ホワイトラム以外のすべての材料を鍋に入れてしっかり沸騰させる。ホワイトラムを加えて、氷水にあてて冷やし固める(C)

◆ Meringue framboise

- 120g シコリ 加糖ライチピューレ
- 80g シコリ 無糖フランボワーズピューレ
- 6g アルブミナ
- 200g グラニュー糖
- 40g 水

- ⑤ ライチピューレとフランボワーズピューレにアルブミナを加えてよく混ぜ、ミキサーで泡立てる
- ⑥ グラニュー糖と水を118口まで加熱し⑤に注ぐ(D)

◆ Finition

- 5輪 食用花(青)
- 72粒 シコリ 冷凍フランボワーズホール
- 24粒 ライチ(冷凍)

- ⑦ モンタージュと仕上げ
冷やしておいた(A)に、(B)と凍ったままの冷凍フランボワーズ、冷凍ライチを交互に重ねる。グラスの上から1cm程度を空けて、(C)のジュレで埋める。(D)のムラングをグラスの高さ擦り切れいっぱいまで絞りこみ、表面を均す。粉糖をふり、かるくバーナーで焙る(できるだけ焦げないように)食用花を散らす)