



IMBERT JAPAN  
アンベール・ジャパン株式会社



DRAMATIQUE



FINANCIER EXOTIQUE JASMIN



KALAMANSIER



MANGUE-CASSIS



SABLE FRAMBOISE



VOIE-LACTEE



Démonstration de pâtisserie française  
par Seiichiro Nishizono

西園誠一郎シェフ 洋菓子講習会



imbert  
Noblesse du Marron en Ardèche



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

# DRAMATIQUE

ドラマティック

Φ7cmのドーム型フキパノ使用 48個分

## パンド・ゼン・マロン

330g	アパールマロン・スト
77g	グラニュー糖
330g	全卵
110g	薄力粉
4g	バニグパウダー
132g	バター（熱く溶かす）(カサ)

※Φ4cmのドーム型フキパノ使用

## 種入りワッパークーズ・ゼリー

559g	シリ冷凍ワッパークーズ・ゼリー
89g	ハチミツ
31g	グラニュー糖
12g	板ゼラチン（氷水でふやかしておく）
30g	ローズリキュール
240g	アパールマロン・リゾール

## ホワイトチョコレート

495g	牛乳(カサ)
12g	ル・カテンソルト
6g	板ゼラチン（氷水でふやかしておく）
690g	ハネ（チョコグイック）
7.5g	アロマーズ（テルスル）
30g	ローズリキュール
856g	生クリーム（しっかり泡立てしておく）(カサ)

## グラーゼ・ユートル

500g	非加熱性パングー
50g	水

## 仕上げ用

適量	バラの花びら
適量	非加熱性パングー

## ～パンド・ゼン・マロン作業工程～

- ① 全卵を少量入れたミキサーボウルに、マロン・スト、グラニュー糖を加えてビーターで練る
- ② 少しづつ全卵を加えて、ダマにならないようにのばし 40度程度まで温めホイップに付け替えて、泡立てる
- ③ 合わせて篩ったメグアイとB. Pを②に加え合わせ、杓付ラムと熱く溶かしたバターも加える
- ④ パピエ・キアラツツを貼ったフキ鉄板に流し表面を均して焼成する  
焼成条件 : ショパ・クソソフ・ソ使用 190℃、約12分  
冷めたらΦ6cmの抜型で抜いておく

## ～ゼール・ワッパークーズ 作業工程～

- ⑤ ワッパークーズ・ゼリーにハチミツとグラニュー糖をまぶして3時間ほど置いて水分を出しておく
- ⑥ ①を沸騰直前まで温め、1cm程度に砕いたマロン・リゾールを加えて少し炊く
- ⑦ 火からおろして、ふやかした板ゼラチンを加え溶かしませる
- ⑧ 粗熱をとり、ローズリキュールを加え Φ4cmのフキパノに流し冷凍する(A)

## ～クリーム・ソコラ・ブラン作業工程～

- ⑨ 牛乳を温めて、ふやかした板ゼラチンを溶かし混ぜる
- ⑩ ①が熱いうちに、アボリーに注ぎ余熱で溶かし混ぜる
- ⑪ ローズウォーターとリキュールも加え、20℃程度まで温度を下げる
- ⑫ 泡立てた生クリームを加え、Φ7cmのフキパノに流し途中、センターに(A)のゼールを埋めて、パンド・ゼン・マロンで蓋をして冷凍する(B)

## ～仕上げ作業工程～

- ⑬ グラーゼ・ユートルを作る  
非加熱性パングーと水を合わせて40℃に温めてよく混ぜる
- ⑭ 完全に凍った(B)に⑬のグラーゼ・ユートをかけてカルトンに移す
- ⑮ 消毒したバラの花びらを1枚飾り、パングーを一滴ハ化ツグで落とす



IMBERT JAPAN  
アンバール・ジャパン株式会社

# FINANCIER EXOTIQUE JASMIN

フィナンシェ・エキゾチック・ジャスマン 30g×30個分

## ◆ Sauce exotique

150g	シリ 無糖マヨビ° ヲ
100g	シリ 加糖ハ° ヲヨビ° ヲ
8g	ハ° クチ(110-リボソ PG 879S)
40g	グ ラニユ-糖
75g	ハ0-デ° ヲ
370g	グ ラニユ-糖
7g	酒石酸
20g	杓付ラム

- ① 2種のビ° ヲに40gのグ ラニユ-糖と粉末混合したハ° クチを加えて沸騰させる
  - ② ハ0-デ° ヲと370gのグ ラニユ-糖も加えて 107°C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、シハ° ヲの上などに流し常温で固める
  - ④ 固まったら、容器に移して杓付ラムを加え、ハ° ミックス又は味° ク° フ° 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° ヲシ茶葉
140g	ア-モト° ハ° ヲ
235g	粉糖
70g	薄力粉
10g	ジ° ヲシハ° ヲ (茶葉をシ° で挽いたもの)
34g	水飴
190g	卵白
175g	溶かしハ° タ° (効カ)

- ⑤ 太白ごま油にジ° ヲシ茶葉を加え、弱火で油が90°Cぐらいになるまで温めラッ° をかけておく
  - ⑥ ア-モト° ハ° ヲ、粉糖、薄力粉、ジ° ヲシハ° ヲを合わせて篩う
  - ⑦ 水飴、卵白を5ぶ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、溶かしハ° タ° 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)のリスを絞り焼成する
- 170°C、約15分 ダ° ヲ° -開放 ←シハ° クチヨ° オ° ブ° ヲを使用
- 190°C、約20分 ダ° ヲ° -開放 ←デ° ヲキ° オ° ブ° ヲ使用



# KALAMANSIER

カラマンジエ (480mm×330mm カード1台分)

## ◆ パンド・ゼン・マロ

990g アパールマロースト  
231g グラニュー糖  
990g 全卵  
330g 薄力粉  
12g ベーキングパウダー  
396g バター(熱く溶かす)(カカ)

焼成：190℃、10分(コンクッション)  
使用 タンク開放、風速2)  
930g/1枚

## ◆ ズル・ド・マツ

1000g シリ無糖マツピューレ  
6g ビンナップ  
90g グラニュー糖  
24g 板ゼラチン  
30g コウソウ

## ◆ ムス・オブ・ル・カマンツ

284g シリ無糖カマンツピューレ  
88g ハチミツ  
184g 冷凍卵黄(加糖20%)  
684g ホップしたバター(カカ)

120g シリ無糖カマンツピューレ  
120g 水  
36g アルブミン  
304g グラニュー糖  
90g 水  
Q.S.シヨウ用色素(緑)

## ◆ 仕上げ

150g 杓付チョコレート  
5g ズアスミン茶葉(ミルで挽いたもの)  
180g スプレーシート

- ① パンド・ゼン・マロを作る  
全卵を少量入れたミキサーに、マロースト、グラニュー糖を加えてビーターで練る
- ② 少しずつ全卵を加えて、ダマにならないようにのばし 40度程度まで温めホイップに付け替えて、泡立てる
- ③ 合わせて篩った薄力粉とB.Pを②に加え合わせ熱く溶かしたバターも加える  
④ ショップを作る。グラニュー糖と水を沸かして 40℃以下に冷めたらアットも加える
- ⑤ シリマローストを貼ったアルミ鉄板に流し表面を均して焼成する  
焼成条件：コンクッションオーブン使用 190℃、約12分 タンク開放 風速2  
冷めたらカードの大きさに合わせてカットし、ショップ1枚につき300gアルビュンして冷凍しておく(A)
- ⑥ ズル・ド・マツを作る  
マツピューレ1000gのうち500gとビンナップ、グラニュー糖を鍋に入れて沸騰させる。  
火を止めたらラップをかけて10分程度香りに移す
- ⑧ 再度、60℃程度にまで加熱し、氷水でふやかしておいたゼラチンを加え混ぜる  
アットも加え、とろみがつくまで氷水で冷やす。  
シリマツを敷いて冷凍しておいたカードにズルを流し、いったん冷凍する(B)
- ⑨ ムス・オブ・ル・カマンツを作る  
284gのカマンツピューレ、ハチミツ、冷凍卵黄でアングレーズを炊き、氷水で25℃程度まで冷ましておく
- ⑩ バターは、ホールド状にしたものをホイップして白っぽくなるまで泡立て続ける  
120gのカマンツピューレと120gの水にアルブミンを加えて、ハンドブレンダーにかけてから泡立て始める
- ⑪ グラニュー糖に90gの水を適量加え118℃まで加熱する
- ⑫ ⑪に⑫を加えてイリマツを作製、25℃程度まで冷ましておく
- ⑬ ⑩に⑨を加えてよく混ぜ、⑬を合わせて気泡を潰さないように手早く混ぜる  
※若干分離気味になりますが、そっちの方がカマンツの香りが強く出る
- ⑭ 30~40℃に溶かした緑のカカターをキッチンペーパーに含ませギターツにスラップのように押し付ける
- ⑮ ⑩にカードをセットして⑭を600g流し入れ平らに均して(A)を重ねて平らになるようにおさえる
- ⑯ さらに⑭を400g塗り広げ、凍った(B)を重ねる、その上からまた⑭を400g塗り広げ(A)を重ねて平らにおさえる
- ⑰ 残りの⑭を塗り広げて、(A)を重ねて平らにおさえ、急速冷凍する(C)  
仕上げ  
テンパリングした杓付チョコレートにズアスミン茶葉を加えて、OPPシートに薄くのばす(C)の表面のギターツを剥がし、スプレーシートを均一に塗り広げて 8cm×3.5cmにカットする  
ズアスミン入りの杓付チョコレートの板を適当な大きさに割り、2枚飾る



IMBERT JAPAN  
アンベール・ジャパン株式会社

# MANGUE-CASSIS

マンゴ・カシス

## ◆ ビスキュイ・ショコラ

94g アーモンドパウダー  
94g 粉糖  
148g 全卵  
250g 卵白  
94g グラニュー糖  
18g トロハ  
83g 薄力粉

## ◆ アム・バニユ

Q.S.g カスタークリーム

## ◆ クム・カシス

193g ショコラ 加糖カスタークリーム  
174g グラニュー糖  
193g 凍結全卵  
4g 板ゼラチン  
(氷水でふやかしておく)  
155g パター(1cm角程度に切っておく)(効カ)

## ◆ マング・ソース

400g ショコラ 無糖マングピューレ  
40g グラニュー糖  
10g 板ゼラチン  
(氷水でふやかしておく)  
80g キルシュ

## ◆ マング・ムース

922g 35%生クリーム(しっかり泡立てしておく)(効カ)  
602g ショコラ 無糖マングピューレ  
23g 板ゼラチン  
(氷水でふやかしておく)  
15g キルシュ  
23g アルブミ  
78g ショコラ 加糖パッションフルーツピューレ  
78g 水  
124g グラニュー糖  
21g トロハ  
40g 水

※仕込みの時、ソースが下になるようにマングピューレ

## ◆ 仕上げ用

600g 非加熱性カスタークリーム  
60g 水  
Q.S マング  
Q.S マロブルー

作り方

- ① ビスキュイ・ショコラを作る  
アーモンドパウダー、粉糖、全卵をミキサーのボウルに入れ湯煎などで40℃まで加熱し泡立てる
- ② 卵白にトロハを加えてツノが立つようになるまで中速で泡立てる、ツノが残るようになればグラニュー糖を3回に加えてその都度溶かすように泡立ててムガを作る
- ③ ①に②を半量加えて、篩った薄力粉を2回に分けて加えて その都度ツクリと切るように合わせる  
残りのムガも加えて同様に混ぜ、オーブンペーパーを貼ったアルミ鉄板に流して均す。  
210℃のオーブンで6～7分焼く、風2速、ターナーは開けた状態で
- ④ ③が焼きあがったら周りにナイフを入れて取り出し、オーブンペーパーをかけて鉄板などで挟み上下をひっくり返しておく

Φ5cmの抜型で抜いて、アム・バニユのカスタークリームを刷毛で軽く含ませ 冷凍しておく(A)

- ⑤ クム・カシスを作る  
カスタークリーム、グラニュー糖、凍結全卵を銅鍋に入れて掻き混ぜながら加熱し沸騰させる  
火をとめ、ゼラチンを加え裏漉す

- ⑥ パターも加えて、ハンドブレンダーで滑らかな状態にする  
Φ4cmのシリコン型に7割ぐらいの高さまで注いで冷凍する

- ⑦ マング・ソースを作る  
マングピューレ100gにグラニュー糖を加えて沸騰させ、ゼラチンを加えて溶かす  
残りのマングピューレとキルシュを加え凍った⑥の上に流し、冷凍する(B)

- ⑧ マング・ムースを作る  
マングピューレ200gを沸騰させて、ゼラチンを溶かし混ぜる  
残りのマングピューレとキルシュも加え混ぜる

- ⑨ アルブミ、パッションフルーツピューレ、水78gを卓上ミキサーのボウルに合わせて入れ  
ホイップをセッティングして泡立てる

- ⑩ グラニュー糖、トロハ、水40gを鍋に入れて118℃まで加熱する  
⑨にすこしづつ垂らすように注ぎ作りムガを作る 30℃以下に冷ます  
⑧が20℃程度に冷めたら、泡立てておいた生クリームを再度手で立て直して

- ⑪ 杖を整え  
⑩のムガと合わせてホイップで4～5回気泡を潰さないようにさっくり混ぜる

- ⑫ ⑪の半量を⑧に加えて、ホイップで同様に混ぜ  
さらに残りの半量も混ぜる、最後はターナーに持ち替え 底と側面をこそぐように混ぜる

- ⑬ シリコンストロ型で8分目まで⑫を絞り入れ、型ごと軽く叩いて均す  
凍った、(B)のソースを下向きに押し込む

- ⑭ ムースが足りなければ、少し絞り足して(A)のビスキュイで蓋をして平らになるように軽く押さえる  
急速冷凍する(C)

- ⑮ ドラマチックと同じ(作り方ドラマチック参照)、グラサージュヌートルを40℃に温め凍った(C)に上掛けする

- ⑯ そのまましばらく冷蔵庫において解凍し、上面にマングとマロブルーを飾る



## ヴォワ・ラクテ

### ◆ Crème chocolat puplemousse

- 108g 35%生クリーム(効効)
- 108g ショコラ 無糖パソルムスビユレ
- 1/2p グレープフルーツのゼスト
- 4g ル・カンテンウルト
- 36g グラニュー糖
- 38g 加糖冷凍卵黄
- 103g カカオ56%
- 30g グアラ・ラクテ41%

- ① チョコレット以外の材料でアツクレーズを炊き、  
カカオとグアラ・ラクテに注いで乳化させる

### ◆ Dacquoise maccha

- 288g アーモンドパウダー
- 51g 抹茶パウダー
- 339g グラニュー糖
- 68g 薄力粉
- 339g 卵白
- 68g グラニュー糖
- 6g アルブミン

※Cuisson à 200/200°C, 12~14min 温度200度で12-14分焼く

- ① アーモンドパウダー、抹茶パウダー、グラニュー糖、薄力粉は合わせて篩っておく
- ② 卵白に乾燥卵白とグラニュー糖を少しづつ加え、メリガを作る  
②に①を加えて合わせ、天板に広げて焼成する

### ◆ Croustillant prarine maccha

- 92g フラネ・ワレット
- 32g バター(常温)(効効)
- 114g カカオ34%
- 24g 抹茶パウダー
- 114g フィヤンティエヌ

- ① 全ての材料を混ぜる

### ◆ Plaque de chocolat maccha

ギターシート又は厚めのOPPフィルム使用

- 100g カカオ34%
- 10g 抹茶パウダー

- ① よく混ぜてからテパリングをとりシート状に伸ばす

### ◆ Crème chocolat léger

- 100g クリーム・ショコラ・パソルムス
- 8g ズン
- 100g 40%生クリーム(効効)

- ① クリーム・ショコラにズンを加えて混ぜる
- ② 泡立てた生クリームを加え混ぜる

### ◆ Finition

- 適量(Q.S) 金箔
- 適量(Q.S) 銀箔



# SABLE FRAMBOISE

サブレ・フランボワーズ

約30個分

## ◆ Pâte

- 250g 発酵バター
- 100g 粉糖
- 30g ア몬드パウダー
- 260g 卵黄1個
- 40g シリ加糖フランボワーズピューレ
- 10g 水
- 8g アルブミン(SOSA)

※150℃で20分調理

- ① 常温に戻して練ったバターに、粉糖・ア몬드パウダー・卵黄を加えて混ぜ合わせる
- ② フランボワーズピューレと水、アルブミンをよく混ぜ、①に加える
- ③ Φ5cm程度に絞り、グラニュー糖（分量外）をふって焼成する

## ◆ Garniture framboise-rose

- 350g シリ冷凍フランボワーズピューレ
- 8g ハクチ
- 40g グラニュー糖
- 75g ハーデックス
- 370g グラニュー糖
- 20g ローズリキュール

107℃で調理

- ④ ガルニチュールを作る。  
冷凍フランボワーズピューレにハクチとグラニュー糖40gを加え、水分を出させながら加熱する  
周囲が沸騰し始めたら火を止め、ハーデックスとグラニュー糖を加え108℃まで加熱する  
薄くオイルをぬった、シリマットに流し常温で固める
- ⑤ ④を電子レンジなどで軽く温めローズリキュールを加え、味クープカハッドブリッターにかける
- ⑥ ③のサブレに⑤のガルニチュールを絞りサットする



IMBERT JAPAN  
アンバール・ジャパン株式会社



# IMBERT JAPAN

アンベール・ジャパン株式会社

アンベール・ジャパン株式会社は  
アンベール社とシコリ社の日本総合代理店です。

〒106-0031

東京都港区西麻布2-12-2-2F

Tel: 03-5766-7888

Fax: 03-5766-7889

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



[imbertjapan](#)で検索して、フォローとLikeをお願いします。

---

ニュースレターが始まります。こちらのQRコードから登録できます →

