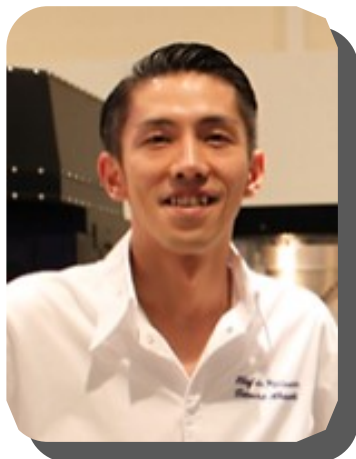


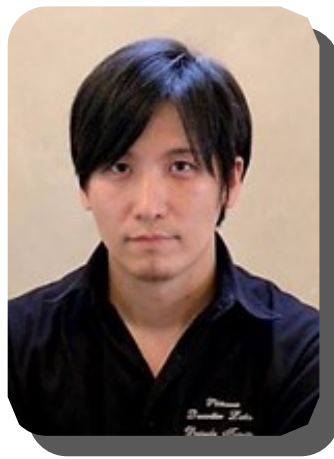


IMBERT JAPAN

アンベール・ジャパン株式会社



Tetsuro AKASAKI



Daisuke TOMITA

Démonstration de pâtisserie
par Tetsuro AKASAKI et Daisuke TOMITA
洋菓子講習会

主催 アンベール・ジャパン株式会社

協賛 池伝株式会社、株式会社前田商店、
タカナシ販売株式会社

協力 ドーバー洋酒貿易株式会社

日程 2017年5月24日（水）10:00~16:00

会場 ドーバー洋酒貿易株式会社 関西支社 講習会場



imbert
Noblesse du Marron en Ardèche





赤崎哲朗氏

1993年、ホテル日航大阪入社

2002年、名古屋マリオットアソシアホテル入社

2006年、内海杯 飴細工部門 金賞

2013年、クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー 日本代表チームリーダー、準優勝



富田大介氏

2000年、オテル・ドゥ・ミクニ入社

2005年、エーグル ドゥース入社、スーシェフを務める

2008年、シャルルブルースト杯総合優勝

2013年、クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー、準優勝、ピエスショコラ最優秀賞

2014年、エーグル ドゥース退社、実家の名古屋・カルチェラタン・シェフ就任

Demonstration INDEX

1. ケークエキゾチック（焼き菓子） P.3
2. 桃のコンポート グロゼイユの香り（デザート） P.5
3. 桃のコンポート グロゼイユの香りからのヴェリーヌ展開 P.6
（アバンデザート、ヴェリーヌ向け）
4. ココマロン（生菓子） P.7
5. アントルメグラッセ（氷菓） P.9
6. ポワールマロン（生菓子） P.11
7. ヴァシュラン・オ・マロン（デザート） P.13



IMBERT JAPAN
アンベール・ジャパン株式会社







IMBERT JAPAN
アンベール・ジャパン株式会社

Cake exotique

ケーキ・エキゾチック

par Daisuke Tomita

◆パートココ

5本分

- 195g バター
- 150g グラニュー糖
- 62.5g グルコース
- 145g 全卵
- 200g 薄力粉
- 5.8g B.P
- 45g ココナッツ(ファイン)
- 75g ココナッツペースト(ロースト)
- 25g 生クリーム35%

～パートココ作業工程～

- ① バター、グラニュー糖、グルコース、全卵を合わせる
- ② 粉類と合わせる
- ③ ココナッツペーストを合わせる
- ④ 生クリームを合わせる

◆ガルニチュール・エキゾチック 20g/1本

- 30g シコリ無糖カラマンシーピューレ
- 60g シコリ無糖マンゴピューレ
- 30g グルコース
- 200g パイナップル
- 10g シコリ無糖シロウヱールピューレ
- 0.5g バニラ
- 55g グラニュー糖
- 15g グラニュー糖
- 6.5g ペクチン
- 3g ライムゼスト

～ガルニチュール・エキゾチック作業工程～

- ⑤ ピューレ、グルコースを沸かす
- ⑥ パイナップル、ライム果汁、バニラを入れ沸かす
- ⑦ グラニュー糖を入れ沸かす
- ⑧ ペクチンを入れBrix62まで上げる
- ⑨ ライムゼストを混ぜバットにあげて冷ます

◆コンフィチュール・エキゾチック 16g/1本

- 20g シコリ無糖カラマンシーピューレ
- 80g シコリ無糖ピンクグレープフルーツピューレ
- 45g ポワール
- 50g 洋梨缶のシロップ
- 80g グラニュー糖
- 20g グラニュー糖
- 5g ペクチン

～コンフィチュール・エキゾチック作業工程～

- ⑩ ピューレ、ポワール類をフードプロセッサーにかける
- ⑪ 火にかけ沸かしグラニュー糖を加え沸かす
- ⑫ ペクチンを加えBrix52まで上げる
- ⑬ バットに開け冷ます

◆デコレーション

200g

パートグラッセ・ブランシェ

～モンタージュ作業工程～

- ① 型にパートココ120g絞る
- ② ガルニチュール20g入れる
- ③ パートココ40g絞る
- ④ デッキオープン180° 40分焼成
- ⑤ 底面を上パートグラッセをつけコンフィチュールを絞る



IMBERT JAPAN
アンペール・ジャパン株式会社

Compote de pêches et de groseilles

桃のコンポート グロゼイユの香り

par Tetsuro Akasaki

◆コンポート・ド・ペシュ

400 g 砂糖
300 g シコリ加糖グロゼイユピューレ
140 g 水
10個 桃(真空調理用)

～コンポート・ド・ペシュ作業工程～

① 全ての材料を合わせて真空調理70°C5分～

◆フロマー・ジュフレのソルベ

1000 g フロマー・ジュフレ
370 g シロップ(1:1)
3 g シコリ無糖シトロンヴェールピューレ
5.6 g ビドフィックス

～ソルベ・オ・フロマー・ジュフレ作業工程～

② 全ての材料を合わせて冷凍粉砕

③ シコリ 無糖シトロンヴェールピューレで酸味調整

◆ピスタチオのシュトロイゼル

50 g バター
50 g カソナード
50 g ピスタチオパウダー
50 g 薄力粉

～ピスタチオのシュトロイゼル作業工程～

④ 全ての材料を合わせて冷蔵庫で休ませて
170°C12分～焼成

◆ピスタチオのクロカン

117 g ピスタチオ
240 g 粉糖
50 g リキュール

～ピスタチオのクロカン作業工程～

⑤ 全ての材料を合わせて150°C10分～焼成

◆桃のコンサントレ (brix35)

400 g 桃のコンポート
200 g シロップ
0.3 g ビタミンC

～ペシュ・コンサントレ作業工程～

⑥ コンポートとシロップで煮詰めてスープにする

◆ムース・オ・フロマー・ジュフレ

250 g フロマー・ジュフレ
5～ g レモンジュース
43.75 g 卵白
43.75 g グラニュー糖
100 g 生クリーム

～ムース・オ・フロマー・ジュフレ作業工程～

⑦ 卵白と砂糖でイタリアンメレンゲ 生クリームを
7分立てに合わせる。
フロマー・ジュフレを合わせてレモンで酸味調整

◆マローブルー

100 g 水
1.5 g マローブルー

～マローブルー作業工程～

⑧ 合わせて冷蔵庫で寝かす



IMBERT JAPAN
アンペール・ジャパン株式会社

Compote de pêches et de groseilles

桃のコンポート グロゼイユの香り

par Tetsuro Akasaki

桃のコンポート グロゼイユの香りからのヴェリーヌへ展開

(アバンデセール、ヴェリーヌ向け)



IMBERT JAPAN
アンペール・ジャパン株式会社

Coco Marron

ココマロン

par Daisuke Tomita

◆シュクレココ

- | | | |
|-------|-------------|---|
| 320 g | 薄力粉 | } |
| 120 g | 粉糖 | |
| 20 g | アーモンドプードル | |
| 20 g | ココナッツ(ファイン) | |
| 225 g | バター | } |
| 65 g | 全卵 | |
| 3.2 g | 塩 | |
| 0.2 g | バニラ | |

～シュクレココ作業工程～

- ① 粉類、バターでサブラージュ
- ② 全卵、塩、バニラを合わせ生地を休ませる
- ③ 2mmにのぼし丸抜9cmで抜きタルトリング6cmにフォンサーージュ
- ④ デッキオーブン190° 20分空焼き

◆ピストレショコラ

- | | |
|-------|----------|
| 100 g | ショコラノアール |
| 100 g | カカオバター |

～ピストレショコラ作業工程～

- ⑤ 全て溶かしシュクレの内側に塗る

◆サブレココ

- | | |
|------|------------|
| 67 g | ココナッツ(ロング) |
| 23 g | 30ボーメシロップ |
| 60 g | 粉糖 |

～サブレココ作業工程～

- ⑥ ココナッツにシロップを絡め粉糖と合わせる
- ⑦ シルパットにあげ広げてコンベクション160° 8分焼成

◆ジェノワーズココ

カードル 56X36cm

- | | | |
|-------|---------------|---|
| 300 g | 全卵 | } |
| 200 g | グラニュー糖 | |
| 90 g | 薄力粉 | |
| 65 g | フランプードル | |
| 80 g | ココナッツファインロースト | |
| 25 g | 溶かしバター | |

～ジェノワーズココ作業工程～

- ⑧ 全卵、グラニュー糖を合わせホイップ
- ⑨ 粉類を合わせる
- ⑩ バターを合わせ生地を流す
- ⑪ コンベクション180° 10分焼成
- ⑫ 丸抜4cmで抜く

◆シロップココ

30個分 4g/1個

- | | |
|------|-----------------|
| 85 g | シコリ 加糖ノワドココピューレ |
| 15 g | 30ボーメシロップ |
| 20 g | マリブ |

～シロップココ作業工程～

- ⑬ 全ての材料を合わせる
- ⑭ ジェノワーズココに1枚4gでアンビベする

◆フォンドロシェ

30個分 4g/1個

- | | | |
|-------|-----------------|---|
| 23 g | ホワイトチョコレート | } |
| 1.5 g | カカオバター | |
| 12 g | グラニュー糖 | } |
| 35 g | ココナッツペースト(ロースト) | |
| 27 g | フィヤンティーヌ | |
| 25 g | サブレココ | |

～フォンドロシェ作業工程～

- ⑮ ショコラを溶かしグラニュー糖、ペーストココを合わせる
- ⑯ フィヤンティーヌとサブレココを合わせる
- ⑰ 1個 4g 分割



imberty
Noblesse du Marron en Ardèche





IMBERT JAPAN
アンペール・ジャパン株式会社

Coco Marron

ココマロン

par Daisuke Tomita

◆ガリニチュール 30個分 4g/1個
120g アンペール マロンインシロップブリュア

～ガリニチュール作業工程～

⑰タルトにアンペール マロンインシロップブリュアを4g入れる

◆クレームショコラ・オ・レ・マロン

90g 生クリーム35%
135g 牛乳
37g グルコース
0.5g バニラ
100g 卵黄
1.8g ゼラチン
210g ミルクチョコレート
110g アンペール マロンクリーム

～クレームショコラ・オ・レ・マロン作業工程～

⑱生クリーム類を沸かし卵黄と合わせアングレーズを炊く
⑲ゼラチン、ミルクチョコレート、マロンクリームを合わせ
バーミックスで合わせる
⑳型に18gで分割する

◆クレームショコラ・オ・レ・ココ 30個分 18g/1個

290g シコリ 加糖ノアドココピューレ
25g グルコース
70g 卵黄
2.1g ゼラチン
215g ミルクチョコレート

～クレームショコラ・オ・レ・ココ作業工程～

⑱ピューレ、グルコースを沸かし卵黄と合わせアングレーズを炊く
⑲ゼラチン、ミルクチョコレートを合わせバーミックスで合わせる
⑳型に18gで分割する

◆シャンティ マロン 30個分 10g/1個

400g 生クリーム35%
32g グラニュー糖
70g アンペール マロンクリーム

～シャンティ マロン作業工程～

⑳生クリームとグラニュー糖を合わせホイップ
㉑マロンクリームと合わせる

～モンタージュ作業工程～

㉒シュクレココを空焼きしピストレショコラをうつ
㉓ガリニチュールマロン、fond d'orchéeを入れる
㉔クレームショコラオレマロンを流す
㉕クレームショコラオレココを型に流す
㉖ジェノワーズココにシロップをうち、
クレームショコラオレココと合わせる
㉗シャンティマロンにつける



IMBERT JAPAN
アンペール・ジャパン株式会社

Entremet glacé

アントルメグラッセ

par Tetsuro Akasaki

※直径15cm 3台分

◆ヌガーグラッセ・オ・テ・イビスカス

112g	アーモンドスライス
34g	グラニュー糖
11g	水
35g	ピスタチオスライス
20g	オレンジコンフィ
45g	ドライフルーツミックス
30g	ドライアプリコット
10g	ハイビスカス
63g	卵白
75g	グラニュー糖
20g	グルコース
500g	生クリーム

～ヌガーグラッセ・オ・テ・イビスカス作業工程～

- ① アーモンドを再結晶した砂糖でまとう
- ② ピスタチオ、アーモンド、コンフィオレンジ、
フリユイセックを合わせておく
- ③ 卵白と砂糖でイタリアンメレンゲ
- ④ 7分立ての生クリームとメレンゲ、合わせておいた
フルーツ類を合わせる。
- ⑤ 合わせながら粉碎したハイビスカスを振るい入れる

※13mm口金直径12cmの○ 6枚分

◆ソルベ・ア・ラ・グリオット

150g	水
98g	グラニュー糖
1.6g	安定剤
48g	グルコース
300g	シコリ無糖グリオットピューレ
100g	ナパージュヌートル
Q. S	レモンジュース
Q. S	リキュール

～ソルベ・ア・ラ・グリオット作業工程～

- ⑥ 水、砂糖、安定剤でシロップを作り
- ⑦ 全ての材料を合わせて最後にレモンで酸味調整。
- ⑧ 酸味の調整後、最後にマラスキーノで香りを付ける

※13mm口金 直径15cmの○

◆ビスキュイ・ア・ラ・キュリエール

5p	卵黄
6p	卵白
108g	グラニュー糖
117g	薄力粉
15g	スターチ

～ビスキュイ・ア・ラ・キュリエール～

- ⑨ 別立ての製法で生地を合わせ円形に絞り分量外の粉糖を
二回ふる。
- ⑩ 180°C5分～150°C16分～焼成

◆ナパージュ

50g	シコリ無糖グリオットピューレ
200g	ナパージュヌートル

～ナパージュ～

- ⑪ 全ての材料を合わせる

※8-5口金

◆メレンゲ・ア・ラ・フランセーズ

150g	卵白
190g	グラニュー糖

～メレンゲ・ア・ラ・フランセーズ～

- ⑫ メレンゲを作り約55mmに絞る。
- ⑬ 90°C90分～130°C30分～焼成



IMBERT JAPAN
アンペール・ジャパン株式会社

Poire Marron

ポワールマロン

par Daisuke Tomita

◆ビスキュイ・マロン 32個分 @18g/1個 Ø 7cm

- 190g 全卵
- 80g グラニュー糖
- 210g アンペール マロンペースト
- 40g アンペール マロンピューレ
- 80g 薄力粉
- 55g 強力粉
- 2.3g B.P
- 115g 溶かしバター
- 27g 牛乳

～ビスキュイ・マロン作業工程～

- ① 全卵にグラニュー糖を溶かしマロンペーストを伸ばし合わせる
- ② 粉類を合わせる
- ③ 液体を合わせる
- ④ Ø 7cmタルトリングに18g絞りガルニチュールを6gのせる
- ⑤ デッキオープン180°C 18分焼成

ガルニチュール 6g/コ × 32個分

- 192g アンペール マロンシロッププリジューア

◆ジェノワーズ・アーモンド 1カードル @570g 5cm

- 220g 全卵
- 150g グラニュー糖
- 65g 薄力粉
- 50g プードルアクレーム
- 50g アーモンドプードル
- 20g 溶かしバター

～ジェノワーズ・アーモンド作業工程～

- ⑥ 全卵、グラニュー糖をホイップ
- ⑦ 粉類を合わせる
- ⑧ バターを合わせ生地を流す
- ⑨ コンベクション 180°C 10分焼成

◆ポワールシロップ 32個分 4g/1個

- 75g 洋梨缶のシロップ
- 45g 30ボーメシロップ
- 10g オー・ド・ヴィ ポワール

～ポワールシロップ 作業工程～

- ⑩ 材料をすべて合わせる
- ⑪ 丸抜5cmに抜いたジェノワーズアーモンドに4gアンビベする

◆パンナコッタ・トンカ 32個分 8g/1個

- 117(140)g 牛乳
- 1.8g トンカ豆
- 25g 砂糖
- 2.4g ゼラチン
- 117g 生クリーム35%

～パンナコッタ・トンカ作業工程～

- ⑫ 沸かした140g牛乳にトンカ豆を入れパーミックスにかけアンフュゼする(10分)。できたものを濾して117g分を使用
- ⑬ パッセして117gはかり、グラニュー糖、ゼラチンを溶かし冷ます
- ⑭ ホイップした生クリームをあわせ、型に8g分割

◆クレーム・トンカ 32個分 12g/1個

- 130g 生クリーム35%
 - 130g 牛乳
 - 40g トレモリン
 - 7g トンカ豆
 - 40g 卵黄
 - 20g グラニュー糖
- A
- 145g クレームアングレーズ
 - 2.4g ゼラチン
 - 135g ホワイトチョコレート
 - 120g シコリ加糖ポワールピューレ

～クレーム・トンカ 作業工程～

- ⑮ Aでアングレーズをつくる。ゼラチンを合わせ越す
- ⑯ ショコラブランを合わせパーミックスにかける
- ⑰ ピューレを合わせ、型に12g分割



imberty
Noblesse du Marron en Ardeche





IMBERT JAPAN
アンペール・ジャパン株式会社

Poire Marron

ポワールマロン

par Daisuke Tomita

◆ジェリフィエ・ポワール 32個分 @70g/1個

1150 g シコリ加糖ポワールピューレ
800 g ポワール
180 g グラニュー糖
36.5 g ゼラチン
30 g バター
30 g レモン果汁
35 g オー・ド・ヴィ ポワール

～ジェリフィエ・ポワール作業工程～

- ⑱ ピューレの一部とポワールをフードプロセッサーにかける
- ⑲ 別のピューレの一部にグラニュー糖、ゼラチン、バターを溶かす
- ⑳ 全ての材料を合わせる
- ㉑ 型に70g分割

◆シュトロイゼルマロン 32個分 @25g/1個

200 g バター
200 g グラニュー糖
100 g アンペール マロンスイートピューレ
100 g アーモンドプードル
200 g 薄力粉
2 g 塩
0.2 g バニラ

～シュトロイゼルマロン作業工程～

- ㉒ すべての材料をまぜあわせる
- ㉓ 5mm角にカットする。
- ㉔ デッキオープン200° 10分焼成

◆デコレーション

ナパージュヌートル
バニラ
デコール

～モンタージュ作業工程～

- ㉕ グローブ型にパンナコッタを流して固める
- ㉖ クレームトンカを流し固める
- ㉗ ストーン型にジェリフィエポワールを流しセンターを入れアンビベしたジェノワーズをのせる
- ㉘ ビスキュイマロンの上のにのせる



IMBERT JAPAN
アンベール・ジャパン株式会社

Vacherin aux marrons

ヴァシュラン・オ・マロン

par Tetsuro Akasaki

◆フレンチメレンゲ

150 g 卵白
190 g グラニュー糖

～メレンゲ・ア・ラ・フランセ作業工程～

- ① メレンゲを作り望む器に絞る。
- ② 90°C90分～130°C30分～焼成

◆グラス・オ・マロン

500 g 牛乳
25 g グルコース
52 g グラニュー糖
52 g カソナード
86 g 卵黄
105 g アンベール マロンピューレ
5 g ブランデー

～グラス・オ・マロン作業工程～

- ③ アングレーズを炊き無糖のマロンピューレ、ブランデーの順に合わせて冷凍粉砕

◆スープ・ド・ポワール・オ・エピス

500 g ショリ加糖ポワールピューレ
183 g カルダモンシロップ
90 g グラニュー糖
100 g ハチミツ
10 g レモンジュース
3 g バニラ

～スープ・ド・ポワール・オ・エピス作業工程～

- ④ 砂糖で浅めのキャラメルを作りカルダモンシロップで止める。
- ⑤ 冷却後、洋梨のピューレと合わせて、蜂蜜で甘み調整
レモンで酸味調整、バニラで風味を調整

◆ビスキュイ・オ・アマンド

216 g 全卵
146 g アーモンドプードル
144 g 粉糖
123 g 薄力粉
268 g 卵白
67 g グラニュー糖
36 g バター

～ビスキュイ・オ・アマンド作業工程～

- ⑥ 別立ての製法で合わせてシート状に伸ばし
220°C12分焼成

◆仕上げ

適量 アンベール マロン・イン・シロップ プリジュア

