



IMBERT JAPAN
アンベール・ジャパン株式会社



Démonstration de Pâtisserie

par Seiichiro NISHIZONO

西園誠一郎シェフ 洋菓子講習会



imbert
Noblesse du Marron en Ardèche



CALLEBAUT®
BELGIUM 1911



IMBERT JAPAN
アンペール・ジャパン株式会社

Entremets “Dramatique”

アントルメ・ドラマティック

Φ15cm×高さ4cmのセルクル使用

MEMO

◆ パン・ド・ジェヌヌ・マロン

330g マロンペースト
(アンペール)
77g グラニュー糖
330g 全卵
110g 薄力粉
4g ベーキングパウダー
132g バター(熱く溶かす)

～パン・ド・ジェヌヌ・オ・マロン作業工程～

- ① 全卵を少量入れたミキサーボウルに、マロンペースト、グラニュー糖を加えビーターで練る
- 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パーに付け替えて、泡立てる
- ③ 合わせて篩ったメルヴェイユとB.Pを②に加え合わせ、ホワイトラムと熱く溶かしたバターも加える
- ④ パピエ・キュアッソンを貼ったフレンチ鉄板に流し表面を均して焼成する

焼成条件：コンベクションオープン使用 190℃、約12分

冷めたらΦ14cmの抜型で抜いておく

～ジュレ・フランボワーズ作業工程～

- ⑤ フランボワーズモルソ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、マロンインシロップブリュアを加えて少し炊く
- 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

◆ 種入りフランボワーズ・ゼリー

559g 冷凍フランボワーズモルソー
(シコリ)
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 マロンインシロップブリュア
(アンペール)

◆ ホワイトチョコレートクリーム

495g 牛乳
12g ル・カンテンウルトラ
6g 板ゼラチン
(氷水でふやかしておく)
690g ショコラブラン
W3カレット(カレボー)
7.5g アロマローズ
30g ローズリキュール
856g 生クリーム
(しっかり泡立てておく)

- ⑧ 粗熱をとり、ローズリキュールを加えΦ12cmのフレキシパンに流し冷凍する。(A)

～クレーム・ショコラ・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、アイ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、Φ15cmのセルクルに流し途中、センターに(A)のジュレを埋めて、パン・ド・ジェヌヌで蓋をして冷凍する(B)

～仕上げ作業工程～

- ⑬ グラサージュ・ヌートルを作る
非加熱性ナパージュと水を合わせて40℃に温めてよく混ぜる
- ⑭ 完全に凍った(B)に⑬のグラサージュ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、ナパージュを一滴パイピングで落とす

◆ 仕上げ用

適量 ベルローズ
適量 非加熱性ナパージュ
適量 ショコラブラン
W3カレット(カレボー)
適量 着色カカオバター赤



IMBERT JAPAN
アンベール・ジャパン株式会社

Victoria

ヴィクトリア (480mm×330mm カードル1台分)

MEMO

◆ ダクワーズ・アマンド

(6取り鉄板1枚分)

300g アーモンドプードル

242g 粉糖

48g 薄力粉

395g 卵白

4g 乾燥卵白(アルブミン)

98g グラニュー糖

焼成:190℃、12分(コンベクション使用 ダンパー開放、風速2)

◆ クレーム・ショコラ・オリーブ

30g オリーブオイル

(エキストラヴァージン)

3g レモンゼスト

150g 35%生クリーム

40g バター

20g ハローデックス

200g 66%カカオブラジル ビター
チョコレート

100g 38%カカオアリバ ミルク
チョコレート

40g リモンチェッロ

496g 泡立てた35% 生クリー
ム

Q.S ショコラ用色素(赤)

Q.S ショコラ用色素(黄)

◆ クレーム・カラマンジー

250g 無糖カラマンシーピューレ
(シコリ)

50g ハチミツ

200g グラニュー糖

10g ル・カンテンウルトラ

250g 冷凍全卵

210g 角切りにしたバター

◆ 仕上げ

150g 38%カカオ アリバミルク
チョコレート

Q.S プラスチックチョコレート(ホワイト)

180g スプリモ・ヌートル

少量 赤色色素

① ダクワーズノシートを作る

卵白に乾燥卵白を加えて泡立て始める

② アーモンドプードル、粉糖、薄力粉を合わせて篩う

③ ①のムラングがツノが立つ程度に泡立てば、グラニュー糖を
3回に分けて加えては混ぜる

④ ③に②を2回程度に分けて加え、さっくり合わせる(少しム
ラングが残ってる程度で)

⑤ シルパット又は、シリコンペーパーを貼った6取り鉄板に均
等に広げて粉糖(分量外)を茶こしなどで篩いかけて焼成。

⑥ 焼きあがったらすぐに、表面にシリコンペーパーをかぶせて
上から鉄板を重ねて逆さにしておく

冷めたらカードルの大きさにあわせて余分をカットし、冷凍
しておく(A)

⑦ クレーム・ショコラ・オリーブを作る

オリーブオイルとレモンゼストを85℃程度まで温め、ラッ
プをかけて15分程度放置しておく

⑧ 生クリームにバターとハローデックスを加えて沸かし、刻
んだビターチョコレートとミルクチョコレートの入った容
器に注ぐ

1~2分置いて、乳化させリモンチェッロと⑦のオリーブオ
イルをパッセしながら加え混ぜ約30℃にさます

※この時点で分離した感じになりますが、クレームフエッ
テを合わせると乳化します。

⑨ ツノが立つ程度にまで泡立てた生クリームを⑧に合わせる

⑩ 30~40℃に溶かしたカカオバターをキッチンペーパーに
含ませギターシートにスタンプのように押し付ける
(赤色→黄色の順に押し付ける)

⑪ ⑩にカードルをセットして⑨を流し入れ平らに均して 急速冷凍
する(B)

⑫ クレーム・カラマンジーを作る

カラマンジー・ピューレ、ハチミツ、グラニュー糖、ル・
カンテンウルトラ、冷凍全卵を鍋に入れて混ぜながら沸騰
させる

3分程度 混ぜながら沸騰させ続けて殺菌する

⑬ 火を止めて、バターを加えバーミックスにかけて乳化させる

⑭ 凍った(B)の上に⑬を流し、均一に均して(A)を重ね、平ら
な板などで軽くプレスする 急速冷凍する(C)

⑮ モンタージュと仕上げ

テンパリングしてミルクチョコレートの板を10cm×
2.5cmにカットしておく

プラスチックチョコレートを3mm程度にのして、Φ2cm
程度の花形で抜いておく

(C)の表面のギターシートを剥がし、スプリモヌートルを均
一に塗り広げて10cm×3cmにカットする

側面にミルクチョコレートの板を貼り、花の飾りをのせ赤
色色素を混ぜたスプリモを1滴落とす

Zeylon

セイロン

ストーン型48個分

MEMO

◆ シュトロイゼル・キャネル

180g バター
180g グラニュー糖
160g 薄力粉
20g コーンスターチ
2g グランドの塩
250g アーモンドパウダー
8g シナモンパウダー
10g/1p
160度で12~15分焼成

◆ ムース・ミュール・キャネル

301g 35%生クリーム
301g 加糖ミュールピューレ
(シコリ)
7g 板ゼラチン
8g シナモンリキュール
6g アルブミナ
27g 加糖ミュールピューレ
(シコリ)
27g 水
54g グラニュー糖
9g トレハ

◆ ジュレ・ミュール

432g 加糖ミュールピューレ
(シコリ)
8g 板ゼラチン

◆ シナモン風味ミルクチョコムース

180g 水
1p シナモンスティック
60g グラニュー糖
18g ル・カンテンウルトラ
120g 凍結卵黄
400g 845カレット(カレボー)
780g 35%生クリーム

◆ グラサージュ・ショコラ・オ・レ

400g 牛乳
120g ハローデックス
6g ル・カンテンウルトラ
6g 板ゼラチン
480g 2665カレット(カレボー)
640g スプリモ ニートル
1g 食用ラメパウダー(金色)

◆ 仕上げ用

400g 2665カレット(カレボー)
120g 生のミュール
6g 金箔

作り方

- ① ムース・ミュール・キャネルを作る
生クリームは予めしっかり泡立てて、冷蔵庫に置いておく
- ② aのい材料でイタリアンメレンゲを作る
- ③ ミュール・ピューレの1/3量を沸かして氷水で戻したゼラチンを加えて溶かす
残りのピューレに戻してリキュールを加え混ぜる
- ④ ①と②を合わせて③に2回に分けて加え合わせる
Φ4cmのシリコン型に8分目まで流し急冷する(A)
- ⑤ ジュレを作る。
ピューレの1/3量を沸かして、ゼラチンを溶かし残りのピューレと合わせる
凍った(A)の上に流して再度 急冷する(B)
- ⑥ ムース・ショコラ・キャネルを作る
生クリームは予め絞れるぐらいの固さにホイップしておく。ミルクチョコレートは40℃程度に溶かしておく
- ⑦ 水にシナモンを加えて沸かし15分程度置いて香りを移す。シナモンを抜いてグラニュー糖とル・カンテンウルトラを加え、沸騰させる
- ⑧ 同時に凍結卵黄を泡立てておく
- ⑨ ⑦を⑧に注ぎパートポンプを作る
- ⑩ 溶かしておいたチョコレートに⑨を加え合わせる
- ⑪ ⑩にホイップシタナマクリームを2回に分けて加える
- ⑫ モンタージュ
洗浄してから乾かしておいたシリコン型に⑪のムース
ショコラを絞り入れ
センターに(B)を埋め込み、さらにムース・ショコラで蓋をして表面を均し急冷する(C)
- ⑬ シュトロイゼルを作る
ミキサーボウルにすべての材料をいれて
ソボロ状になるまでピーターで混ぜる
- ⑭ Φ6.5cm程度の円柱型シリコン型に10gづつおしこみ焼成しておく (D)
- ⑮ 仕上げ
前日に仕込んでおいたグラサージュの温度を上げ
凍った(C)の表面にかける
余分なグラサージュが落ちたら、(D)の上に移動する
ショコラの飾りやミュール、金箔で飾る



IMBERT JAPAN
アンペール・ジャパン株式会社

Bûche "Bacchus"

ブッシュ・バカス

◆ ラム・オ・レザン

200g レーズン
60g ハローデックス
80g ディロン・ラム
1本 乾燥させたバニラ
(1度使用したもの)

◆ クリーム・ショコラ

360g 35%生クリーム
360g 牛乳
130g グラニュー糖
12g ル・カンテンウルトラ
120g 凍結卵黄(加糖20%)

430g 70-30(カレボー)

30g ラム酒

◆ ビスキュイ・カカオ・サン・ファリーヌ

255g ローマジパン(レムケ)
157g 粉糖
127g 全卵
202g 卵黄
127g 溶かしバター
127g ココアパウダー(ダッチカカオ)
188g 卵白
2g アルブミナ
30g グラニュー糖

◆ パート・ド・マロン(絞り用)

300g マロンペースト(アンペール)
100g マロンクリーム(アンペール)
80g ハローデックス

◆ クリーム・ショコラ・レジェ

150g 35%生クリーム
150g クリーム・ショコラ
(1度冷やしたもの)
15g ラム酒

◆ 仕上げ

マロンインシロップホール
Q.S (アンペール)
Q.S ラム・レーズン
Q.S 金箔
Q.S ショコラの飾り

焼き込み用のショコラの粒

作り方

① ラムレーズンを作る。

すべての材料を耐熱ボウルにいれ、ラップかけてレンジで加熱する 常温に冷めるまでラップをしたまま放置する

② クリーム・ショコラを作る

aの材料でアングレーズを炊き、ショコラに注ぎ溶かす

ラムを加えてバーミックスをかけて、バットどに移して冷蔵庫で冷やす(A)

③ ビスキュイ・カカオ・サンファリーヌを作る
電子レンジで軽く温めたローマジパンに少量卵黄を加えてのばす

粉糖も加え、さらに少しずつ全卵と卵黄を加えてのばす

卵が全て入ったら、40℃程度に温め高速でホイップする

④ bの材料でメレンゲを作る

⑤ ③に④のメレンゲを半量加え合わせて、篩ったココアパウダーを加える

⑥ 残りのメレンゲも加え、熱く溶かしたバターも加えて合わせる

⑦ 250℃のオーブンで約4分焼成する(B)

⑧ パート・ド・マロンを作る

全ての材料をピーターで合わせる

⑨ ロールする

Bの生地焼き目の方にAを平口金で全面に絞る

手前の方にΦ1cm程度の丸口金でパートドマロンを1筋絞り、ラムレーズンを散らしてロールする

⑩ ⑨の側面にもパート・ド・マロンを絞り

トップには、星口金でクリーム・ショコラ・レジェを絞る

⑪ カットして、飾る

MEMO


imbert
Noblesse du Marron en Ardèche


SICOLY
le Respect du Fruit



IMBERT JAPAN
アンベール・ジャパン株式会社

Brownie

ブラウニー

MEMO

594 g 70-30(カレボー)
536 g ポマード状のバター
475 g 全卵（凍結全卵）
179 g アーモンドパウダー
283 g グラニュー糖
142 g トレハ
6 g ゲランドの塩
15 g ベーキングパウダー
119 g 薄力粉
60 g カカオパウダー
90 g マロンインシロップブリジュア(アンベール)
120 g ペカンナッツ

cuisson à 170°C, 25min

90/1 cercle(Φ9cm)

作り方

- ① ショコラを35°C程度に溶かしておく
- ② バターをミキサーボウルに入れしっかりホイップして①と合わせる
- ③ 全卵にグラニュー糖、トレハ、塩を加え混ぜ30°C程度に調温する
- ④ ②に③を少しづつ加える
- ⑤ 合わせて篩った粉類を④に加えさっくり合わせる
- ⑥ マロンインシロップブリジュアとペカンナッツを加えまぜておく
- ⑦ 内側にベーキングペーパーを貼ったセルクルに流し焼成する



IMBERT JAPAN
アンペール・ジャパン株式会社

Madelaine citron

マドレーヌ・シトロン (約50個分)

◆ Madelaine citron

MEMO

- 410g メルヴェイユ
- 20g ベーキングパウダー
- 275g 全卵
- 225g 加糖クラッシュレモンピューレ(シコリ)
- 25g アルブミナ
- 360g グラニュー糖
- 160g ハチミツ
- 360g 溶かした発酵バター

※ 190度で8分焼成

作り方

- ① メルヴェイユとベーキングパウダーをボウルに篩っておく
- ② aの材料を合わせて、40℃程度に温める
- ③ ②を①に合わせてホイッパーでダマにならないようによく混ぜる
- ④ 熱く溶かしたバターを加えて混ぜる
- ⑤ プレーした型に流して焼成する