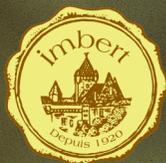


マロングラッセの提案レシピ



imbert

Noblesse du Marron en Ardèche



原材料

600g アンバール マロンインシロップ ホール (1缶分)

450g フォンダン

125g シロップ (缶から切ったもの)



作り方

- 1) マロンを1粒筒網の上に置く。
- 2) 鍋でフォンダンとシロップを混ぜ合わせ、約55℃まで温める。
- 3) 温かいうちにグラッサージュをマロンにかける。
- 4) オーブン (200℃、2~3分) でマロンを乾燥させる。
- 5) マロンを冷やして数時間後アミを変えて翌朝まで寝かす。

※1) マロンと同時に他に焼かないでください。

※2) マロングラッセは高温度や低温度に非常に弱い、デリケートな一品です。保存するには、個別に包装するか、密閉した箱に保管することをお勧めします。

※3) 作ってから、お早めにお召し上がりください。



MSE44 マロンインシロップ ホール
規格: 1.1Kg缶 x 12 / ケース
ブリックス: シロップ68±1、栗56±2



IMBERT JAPAN
アンバール・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

URL: <http://www.imbert.co.jp/>

Facebook: [facebook.com/imbertjapan](https://www.facebook.com/imbertjapan)

Twitter: [imbertjapan](https://twitter.com/imbertjapan) Instagram: [imbertjapan](https://www.instagram.com/imbertjapan)