



IMBERT JAPAN  
アンベール・ジャパン 株式会社

*Shaved ice*  *Recipe book*

# かき氷レシピブック

シコリ社とマロンアンベール社の商品を使用したかき氷のレシピです



**imbert**  
Noblesse du Marron en Ardèche



# Chef's Profile



PÂTISSERIE LA VIE UN REVE  
Chef Pâtissier Daisuke Kitanishi

シェフパティシエ  
北西 大輔



富山県出身。高校卒業後、パティシエの世界へ進む。  
22歳より複数の有名ホテルで修行し、その間も国内最大のコンクール  
「ジャパン・ケーキ・ショー東京」にて優勝も果たす。  
その後、渡仏。パリの有名パティスリーにて1年半の修行中も、  
複数のコンクールにおいて準優勝や入賞を果たす。  
帰国後は、有名ホテルに勤務し、2014年には足立区梅島に  
オーナーパティシエとして「パティスリーラヴィアンレーヴ」をオープン。

開業翌年の2015年から店内のイートインスペースにて、かき氷の提供をスタート。  
フワフワで口当たりが柔らかいかき氷には、南アルプス・八ヶ岳の天然氷を使用。  
店内では、5月頃から秋口まで、スタンダードなシリーズを常時約10種類、  
ケーキ仕様のガトーシリーズを約10種類提供している。



# Sicoly's Fruits Puree Sauce

## シコリのピューレを 使用したこだわりの かき氷ソース

かき氷の味の決め手となるフルーツソース。

30°ボーメシロップに解凍したシコリ社のフルーツピューレを非加熱で合わせる  
ことにより、ソースに熱が加わらず、フルーツ本来の果実感を楽しめる。

それぞれのフルーツピューレの特性に合わせ、Brixを32°から40°に調整。

フルーツそのものの風味を感じられるソースは、かき氷のみならず、アシェット  
デザートやドリンクにも使用できる汎用性の高い仕上がりに。



# Trochique

バナナ、マンゴー、パッションフルーツをミックスした  
ババマンガソースと練乳ソースを重ねた一品。  
バナナとマンゴーの濃厚な甘みと、  
パッションフルーツの甘酸っぱい芳醇な香りが  
口いっぱいに広がります。



トロピック

# TROPIQUE



## ババマンガソース



### <材料>

シオリ 無糖ババマンガピューレ	300g
30°ポーメシロップ	350g
└ 水	1,000g
└ グラニュー糖	1,350g

### <作り方>

皿にババマンガソースを50ccほど入れ、氷を削り始める。  
氷を削りながら練乳ソースを満遍なくかける。  
中心と上の部分にババマンガソースをかけ、  
一番上に緩めのシャンティをかける。  
バナナや好みのフルーツでデコレーションする。




練乳ソース  
練乳 1,000g / 牛乳 1,000g

### 使用商品



シオリ 無糖ババマンガピューレ

# Cassis-Maron



アンベールのマロンクリームで作ったマロンソースと相性の良いカシスソースを重ねた一品。カシス特有の甘酸っぱさとえぐみをクリーミーなマロンクリームが包み込み、涼しい季節でも食べたいと思わせる味わいです。

カシスマロン

# CASSIS MARRON



## カシスソース

### <材料>

シコリ 無糖カシスピュール	300g
30°ボーメシロップ	300g
└ 水	1,000g
└ グラニュー糖	1,350g



## マロンソース

### <材料>

アンペール マロンクリーム	300g
30°ボーメシロップ	150g



### <作り方>

皿にカシスソースを50ccほど入れ、氷を削り始める。  
氷を削りながら練乳ソースを満遍なくかける。  
中心と上の部分にマロンソースとカシスソースをかけ、  
一番上に緩めのシャンティカシスをかける。  
マロンインシロップブリジュアを散らしてデコレーションする。



### 練乳ソース

練乳 1,000g / 牛乳 1,000g

## 使用商品



シコリ 無糖カシスピュール



アンペール マロンクリーム



アンペール  
マロンインシロップブリジュア

# Fraise lait

A close-up photograph of a strawberry shortcake dessert. The image shows a golden-brown, crumbly shortcake base topped with a vibrant red strawberry sauce and dollops of white whipped cream. The lighting is soft and warm, highlighting the textures of the ingredients.

かき氷の定番中の定番の組み合わせ。  
酸味と甘みのバランスがとれた  
シコリのフーズピューレを使用した「苺ソース」と  
「練乳ソース」がベストマッチ。



苺ミルク

# FRAISE LAIT



## 苺ソース



### <材料>

シコリ 加糖フリーズピューレ 300g

30°ポーメシロップ 200g

┌ 水 1,000g  
└ グラニュー糖 1,350g

### <作り方>

皿に苺ソースを50ccほど入れ、氷を削り始める。  
氷を削りながら練乳ソースを満遍なくかける。  
中心と一番上に苺ソースをかける。



氷に練乳ソースを  
満遍なくかける

### 練乳ソース

練乳 1,000g / 牛乳 1,000g

### 使用商品



シコリ 加糖フリーズピューレ

*Willefeuille  
bêche blanche*

フランス独自の品種を使用した  
シコリのペッシュ・ブランシュ(白桃)ピューレを重ねて  
パイ生地のクラムをトッピングした一品。  
さっぱりとしたミルフィーユをどうぞ。

白桃のミルフィーユ

# MILLEFEUILLE PÊCHE BLANCHE



## ペッシュ・ブランシュソース



### <材料>

シオリ 無糖ペッシュ・ブランシュピューレ	300g
30°ポームシロップ	300g
┌ 水	1,000g
└ グラニュー糖	1,350g

### <作り方>

皿にペッシュ・ブランシュソースを50ccほど入れ、氷を削り始める。氷を削りながら練乳ソースを満遍なくかける。中心と上の部分にペッシュ・ブランシュソースをかけ、一番上に緩めのシャンティをかける。パイ生地のクラムと白桃や好みのフルーツでデコレーションする。



### 練乳ソース

練乳 1,000g / 牛乳 1,000g

### 使用商品



シオリ 無糖ペッシュ・ブランシュピューレ



# 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  
〒106-0031 東京都港区西麻布2-12-2 2F  
TEL : 03-5766-7888 FAX : 03-5766-7889  
<https://www.imbert.co.jp>

