



IMBERT JAPAN
アンバール・ジャパン株式会社

Occitanial

Marron

マロン



Chef

中山 和大

KAZUHIRO NAKAYAMA

長野県出身。
「リモージュ」「六本木ヒルズクラブ」を経て、ホテル「マンダリンオリエンタル東京」にて修行。
2012年に滋賀県「クラブハリエ」に入社し、2014年東京都中央区にオープンした「オクシタニアル」のシェフパティシエに就任。
国内外のコンテストで数々の受賞歴をもつ。

Marron マロン

レシピ紹介

＜オレプレミアム クアドラド(正方形)大 30個分＞



ビスキュイマロンタルト台

＜材料＞

オレプレミアム クアドラド(正方形)大	30 個
マロンペースト	1000 g
グラニュー糖	30 g
冷凍卵黄	100 g
全卵	500 g
バター	370 g
ベーキングパウダー	20 g
冷凍カシスホール	適量



＜作り方＞

1. マロンペースト、グラニュー糖、冷凍卵黄、全卵をロボクーブにかける。
2. 1に溶かしたバターを加える。
3. ベーキングパウダーを加え、タルト台に絞り、冷凍カシスホールを散らす。
4. 180℃で20分焼成する。

ムースマロン

＜材料＞

マロンスイートピューレ	300 g
牛乳	120 g
グラニュー糖	30 g
ゼラチン	8 g
冷凍卵白	40 g
水あめ	80 g
生クリーム(35%)	280 g



＜作り方＞

1. 牛乳を沸かし、グラニュー糖、ふやかしたゼラチンを加える。
2. マロンスイートピューレに1を加え、滑らかに混ぜる。
3. 卵白と水あめでメレンゲを作り、2に加える。
4. 生クリームを泡立て、3と合わせる。
5. 型に絞り、冷凍する。

ガナッシュモンテ

＜材料＞

ブラックチョコレート(70%)	200 g
生クリーム(35%)	625 g
水あめ	100 g
トリモリン	80 g
水	12 g
ゼラチン	6 g

＜作り方＞

1. チョコレートを湯煎にかける。
2. 生クリームを沸かし、残りの材料を加える。
3. 溶かした1に、2を少しずつ加え、乳化させる。
4. 冷蔵庫で一晩休ませる。

デコレーション

＜材料＞

ナパージュ	適量
飾り用チョコレート	適量

＜組み立て＞

冷凍したムースマロンにナパージュをかける。
焼成したタルトに分量外の粉糖をかけて、ムースマロンを乗せる。
ガナッシュモンテを絞り、チョコレートの飾りを乗せる。
さらにガナッシュモンテを絞り、デコレーションする。

Finish!

使用商品



マロンペースト
(アンバー)



マロンスイートピューレ
(アンバー)



冷凍カシスホール
(シコリ)



オレプレミアム
クアドラド(正方形)大
(コンフィレタス)

アンバー・ジャパン株式会社

〒106-0031 東京都港区西麻布2-12-2 極東設計ビル2F

TEL: 03-5766-7888 FAX: 03-5766-7889

お問い合わせ先: contact@imbert.co.jp

ホームページ: <https://imbert.co.jp>



SNSも
随時
更新中

弊社ホームページにて
オリジナルレシピを
ご覧いただけます

