



CHRISTMAS RECIPES BOOK







— RECIPES —

ノエル・ド・マロン P4



ガトー・ド・ノエル・パルファン P8

ノエル・フランボワーズ
ピスターシュ P11



ブッシュ・ダミエ・エキゾチック・
マロン P14

クリスマス・ブーケ P18



— CHEFS —



岡崎正輝氏
ペストリーシェフ
「コンラッド東京」



金井史章氏
オーナーシェフ
「アンフィニ depuis 2020」



島田徹氏
オーナーシェフ
「パティシエ・シマ」



西園誠一郎氏
オーナーシェフ
「Seiichiro, Nishizono」



播田修氏
エグゼクティブペストリーシェフ
「ヒルトン東京」



ノエル・ド・マロン

岡崎正輝シェフ作

<トヨ型 9cmX38cm>



3本分



マロン



野ばら



フランボワーズ



フリーズ

ビスキュイサンファリーヌ

卵白	300g
乾燥卵白	12g
砂糖	360g
卵黄	222g
カカオパウダー	114g

<40x60>

- ① 卵白、乾燥卵白と砂糖でメレンゲを泡立てる
- ② 卵黄に卵白を入れて半分くらい混ぜる
- ③ カカオパウダーを入れて混ぜる
- ④ 200℃のコンベクションオーブンで焼成する

ビスキュイマロン

マロンペースト (Imbert)	330g
バター	330g
砂糖	270g
バニラペースト	適量
全卵	230g
薄力粉	130g
ベーキングパウダー	3g
マロンインシロップ ブリジュア (Imbert)	200g

<3本分 センター幅6cm 底7cm>

- ① マロンペースト、バター、バニラペーストをミキサーに入れて混ぜる
- ② 砂糖を入れて全卵を少しずつ混ぜる
- ③ 薄力粉とベーキングパウダーを入れて最後にマロンブリジュアを入れる
- ④ 160℃のコンベクションオーブンで焼成する

クレームフランボワーズ

無糖フランボワーズピューレ (Sicol)	350g
加糖フレーズピューレ (Sicol)	300g
砂糖	90g
ペクチン	13g
卵黄	90g
オードヴィ・ フランボワーズ	20g
バター	148g
ライムゼスト	1個

<1台 270g、厚さ1.5cm>

- ① フルーツピューレを鍋に入れて温める
- ② 砂糖とペクチンを混ぜて、鍋に入れる
- ③ 卵黄に鍋の物を入れて混ぜる
- ④ 鍋に戻し沸騰直前まで煮詰める
- ⑤ 40℃まで下げてオードヴィーフランボワーズ、バター、ライムゼストを入れて混ぜる

ムースマロン

マロンペースト (Imbert)	885g
マロンクリーム (Imbert)	442g
マロンピューレ (Imbert)	90g
生クリーム35% (A)	132g
ゼラチン	22g
ウイスキーVSOP	123g
生クリーム35% (B)	1,592g

<3本分>

- ① マロンペースト、クリーム、ピューレをミキサーにいれ、生クリーム (A) を混ぜる
- ② ゼラチンとウイスキーを温めて混ぜる
- ③ 生クリーム (B) のホイップしたクリームと混ぜ合わせる

野バラコンポート

無糖野ばらピューレ (Sicoly)	500g
砂糖	190g
ペクチン	7g
アプリコット コンポート刻み	170g

<1本140g>

- 砂糖とペクチンを混ぜる
- ② 野ばらピューレに上記とアプリコットコンポート刻みを入れて沸騰させる

アプリコットコンポート

冷凍アプリコット1/2カット (Sicoly)	1,000g
水	1,000g
砂糖	200g
シャルトリューズ (ジョーンヌ)	120g

- ① 水と砂糖を温める
- ② 冷凍アプリコットを入れて沸騰直前まで温める
- ③ シャルトリューズを入れて1日寝かせる
- ④ 皮をむいて真空する

グラサージュ

ホワイトチョコレート	300g
コンデンスミルク	200g
水	130g
砂糖	200g
水あめ	280g
ゼラチン	15g
色素 (赤)	適量

- ① ホワイトチョコ以外の材料を入れて温める
- ② ホワイトチョコに温めた食材を入れてブレンダーで混ぜ合わせる

シャンティーヴァニュー

生クリーム45%	200g
マスカルポーネ	50g
砂糖	13g
バニラペースト	適量

① 生クリーム、砂糖とバニラペーストを泡立て、マスカルポーネと合わせる

組み立て

- ① トヨ型にムースマロンを流し込み、ムースを立ち上げる
- ② ビスキュイサンファリーヌとクレームフランボワーズを入れる
- ③ ムースマロンを流し、野ばらコンポートをビスキュイマロンに塗って中に入れる
- ④ 冷凍し、グラサージュをかけてシャンティーヴァニューを絞る
- ⑤ チョコレート、フルーツなどでデコレーションする





ガトードノエルパルファン

金井史章シェフ作

<直径15cm>



7台分



ベルガモット



ピンク
グレープフルーツ



フランボワーズ



グロゼイロ

コンポート・ブリュールージュ

	冷凍フランボワーズ・モルソー (Sicoly)	250g	80g/1台 φ10cm x 7台分
	コンフィチュール フランボワーズ	200g	① (A)を沸かし、(B)を加える
(A)	無糖フランボワーズピューレ (Sicoly)	100g	② 再沸騰させmブリュレの上に流し冷凍で固める
	無糖グロゼイユピューレ (Sicoly)	50g	
	トレハロース	18g	
(B)	加糖レモンピューレ (Sicoly)	6g	
	オードヴィ・ フランボワーズ	30g	

ブリュレ・ヴァニユ

(A)	生クリーム35%	300g	120g/1台 φ10cm x 7台分
	レクレプラス(コンパウン)	150g	① (A)に(B)を入れ沸かし、アンフュゼする
(C)	グラニュー糖	50g	② (C)をよく混ぜ①を少しずつ注ぎ入れ、合わせる
	トレハロース	25g	③ φ10cmのフレキシパンに流し95℃のオープンで30分焼く
(B)	冷凍卵黄(加糖20%)	130g	
	バニラ(タヒチ産)	1/4本	
	バニラースト (シード入り)	8g	

ムース・ベルガモット

(A)	グラニュー糖	150g	① (A)でイタリアンメレンゲを建てる
	水	57g	② (B)を全部合わせ、温める
	卵白	78g	③ ゼラチンを入れて溶かし、①を加えませる
	無糖ベルガモットピューレ (Sicoly)	57g	③ 6分たての生クリームを②と合わせる
(B)	無糖ピンクグレープフルーツ ピューレ(Sicoly)	57g	
	ベルガモットアロマ	2g	
	ゼラチン	14g	
	しょうが(すりおろし)	8g	
	生クリーム35%	260g	

ビスキュイ・ジェノワーズ

(A)	全卵	1,000g	① (A)を40℃に温めたてる
	グラニュー糖	600g	② (B)をザックリ合わせる
	卵白パウダー	20g	③ (C)をサッと合わせる
	オリゴ糖液	90g	④ 195℃/160℃のオーブンで20分焼く
(B)	ラフィネリュバン(薄力粉)	425g	
	芳蘭(中力粉)	75g	
(C)	バター	100g	
	米油	100g	

ナパージュ

ナパージュ・ヌートル	1,200g	① 全てを混ぜ合わせ、40℃くらいでかける
無糖ベルガモットピュレ (Sicoly)	240g	
ベルガモットアロマ	7滴	

組み立て

- ① セルクルにコンポート、ブリュレ、ジェノワーズをセットして、ムースを絞りいれ、ジェで蓋をしてすり切る
- ② 冷凍してデムレする
- ③ ナパージュをかけて飾る





ノエル
フランボワーズピスターシュ
島田徹シェフ作



2台分



フランボワーズ

< 直径15cm >

ムースピスターシュ

牛乳	240g
卵黄	4g
ゼラチン	8g
ピスタチオペースト	70g
生クリーム42%	300g
バニラ(マダガスカル産)	適量
グラニュー糖	60g

- ① 牛乳、卵黄、バニラ、グラニュー糖でアングレーズを炊き、ゼラチンとパートピスターシュを合わせる
- ② 冷ました①と生クリームをあわせる

ビスキュイショコラ

卵黄	60g
全卵	30g
粉糖	60g
アーモンドプードル	20g
ココアバター	24g
薄力粉	24g
卵白	70g
グラニュー糖	30g
バター	24g

- ① 卵黄、全卵、粉糖、アーモンドプードルをあわせる
- ② 卵白とグラニュー糖でメレンゲにする
- ③ ①と②を合わせ、ココアパウダーと薄力粉溶かしたバターを順に合わせる
- ④ 15cmリングに生地を流し170度のオーブンで40分ほど焼成する

ジュレフランボワーズ

無糖フランボワーズピューレ (Sicoly)	40g
水	40g
グラニュー糖	15g
レモン汁	2g
ゼラチン	2g

- ① 沸かした水にすべての材料を混合しする

ムースフランボワーズ

無糖フランボワーズピューレ

(Sicoly)	40g
ゼラチン	1.5g
生クリーム35%	35g
卵白	10g
グラニュー糖	3g
グラニュー糖	8g
水	3g

- ① 卵白、グラニュー糖、水でイタリアンメレンゲをつくる
- ② ピューレ、生クリーム熱が取れた①、ゼラチン、全てをあわせる

組み立て

- ① 12cmディスク型のフレキシパン2枚にそれぞれジュレフランボワーズを0.5cmとムースフランボワーズを1cmで流して急速冷凍し合わせておく
- ② ビスキュイショコラは1cmでスライスして①と合わせて急速冷凍しておく
- ③ 15cmリングに②を置き、ムースピスターシュを流してすりぎり急速冷凍する
- ④ 表面にナパージュ・ヌートルをかけて仕上げする





ブッシュ・ダミエ
エキゾチック・マロン
西園誠一郎シェフ作



12本分



マンゴー



パッション
フルーツ



マロン

<6cm x 6cm x 16cm>

パン・ド・ジェンヌ・ショコラ

アーモンドパウダー	540g
グラニュー糖	676g
全卵	990g
薄力粉	204g
ココアパウダー	126g
ベーキングパウダー	12g
バター(熱く溶かす)	396g

(55cm×36cm カードル1台分)

- ① アーモンドパウダー、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 合わせて篩った薄力粉、ココアパウダー、ベーキングパウダーを②に加え合わせ熱く溶かしたバターも加える
- ④ シリコンペーパーを敷きこんだカードルに流し表面を均して170℃のコンベクションオーブンで20分焼く(ダンパー開放、風速1)
- ⑤ 冷めたら、厚さ1.5cm 幅2cmにの帯状にカットして冷凍しておく

ソース・フリユイ・エクゾチック

洗双糖	150g
ペクチン	12g
無糖マンゴーピューレ (Sicoly)	375g
無糖パッションフルーツピューレ (Sicoly)	125g
ラム酒	15g

- ① 洗双糖とペクチンをよく合わせておく
- ② マンゴーピューレとパッションフルーツピューレに①を加えて混ぜ、沸騰させる
- ③ 火を止めてラムを加え冷ましておく

ムース・フリュイ・エグゾチック

生クリーム35%	600g
無糖マンゴーピューレ (Sicoly)	1,170g
無糖パッションフルーツピューレ (Sicoly)	260g
板ゼラチン	43g
ラム酒	95g
グラニュー糖	143g
トレハロース	93g
加糖凍結卵黄	246g

(55cm×7.5cm×h2cm カードル4台分)

- ① 生クリームは予め泡立てしておく
- ② パッションフルーツピューレを加熱して温め、ふやかした板ゼラチンを加え溶かし混ぜる
- ③ マンゴーピューレと合わせて混ぜ、40℃以下に冷ましてラム酒も加える
- ④ グラニュー糖とトレハを合わせて118℃まで加熱する
同時に、加糖凍結卵黄を泡立てる
- ⑤ 泡立てた加糖凍結卵黄にシロップを注ぎパータ・ポンプにする
- ⑥ ①と常温に冷ました⑤を合わせる
- ⑦ ⑥を2回に分けて③に加え、気泡を潰さない様に合わせる
- ⑧ カードルに流して、表面を平らにすりきり、急速冷凍する
- ⑨ ⑧が完全に凍ったら、カードルを外し1.5cm幅にカットして、冷凍しておく ① マロンクリームとラム酒を合わせる

クレーム・ド・マロン

マロンクリーム (Imbert)	500g
ラム酒	30g

- ① マロンクリームとラム酒を混ぜ合わせる

シャンティ・マロン

生クリーム40%	500g
マロンクリーム (Imbert)	375g
※マスゼラチン	26g

- ① 固く泡立てた生クリームにマロンクリームを加えて混ぜる
- ② レンジにかけて溶かしたマスゼラチンを加えて混ぜる

※マスゼラチン

粉ゼラチン(ゴールド)125gを熱湯500gで溶かし混ぜて固めたもの

仕上げ用

ミルクチョコレート	150g
黄色のカカオバター	適量
エディブルフラワー	適量
金箔	適量

組み立て

- ① テンパリングしたミルクチョコレートに黄色のカカオバターを垂らして、OPPシートに薄くのばす
- ② 6cm×15cmにカットする
- ③ カットして冷凍しておいた、パン・ド・ジェヌヌ・ショコラとムース・フリュイ・エクゾチックをソース・フリュイ・エクゾチックで接着しながら交互に組み上げる
- ④ 側面と天面にクレーム・ド・マロンをうすくナッペして、15cm幅にカットする
- ⑤ 側面にクレーム・ド・マロンのチョコレート板を貼り付け、天面にシャンティ・マロンをサントノレの口金で絞る
- ⑥ 窪みにソース・フリュイ・エクゾチックを絞り、エディブルフラワーや金箔で飾る





クリスマス・ブーケ

播田修シェフ作

<直径18cm>



8台分



フルーツ
デ・ボウ



フルーツ
セガセガナ

ダックワーズピスタチオ

卵白	500g
グラニュー糖	150g
薄力粉	63g
アーモンドプードル	160g
ピスタチオプードル	140g
粉糖	300g

- ① 卵白とグラニュー糖でしっかりとしたメレンゲを作り残りの粉物と合わせる
- ② 厚さ2cmで直径18cmに絞り、175℃のコンベクションオーブンで18分程度焼く

プラリネフィアンティーヌ

ピスタッシュ

ピスタチオペースト	200g
アーモンドペースト	200g
ミルクチョコレート	200g
フィアンティーヌ	180g
ピスタチオキャラメリゼ	80g
フルールドセル	2g

- ① ミルクチョコレートを溶かし、すべての材料と合わせる

ガナッシュ・プルノー

生クリーム35%	384g
牛乳	96g
水あめ	58g
はちみつ	40g
ダークチョコレート70%	80g
ダークチョコレート66%	40g
ラム酒	12g
バター	24g
プルーン	200g
黒ニンニク	6g

- ① ラム酒までの材料でガナッシュを作り、プルーンと黒ニンニクをロボクープでペーストにしたものと合わせる

ムースピスタッシュ・キャネル

牛乳	81g
生クリーム35%	81g
シナモン	0.5本
ピスタチオペースト	160g
ゼラチン	10g
生クリーム35%	544g

< 直径12cm、1台120g >

- ① 牛乳、生クリーム、シナモン、グラニュー糖をひと煮立ちさせ5分アンフィゼする
- ② 卵黄と合わせアングレーズを作りゼラチン、パートドピスタッシュを合わせ、モンテした生クリームと合わせる

ガルニチュールフレーズ

冷凍フレーズ(センガセンガナ)

ホール(Sicoly) 520g

冷凍フレーズ・デ・ボワホール

(Sicoly) 260g

和三盆糖蜜 13g

グラニュー糖 26g

コショウ 2つまみ

バニラ 3g

無糖フレーズ(センガセンガナ)

ピューレ(Sicoly) 130g

クイックマンナン 15g

ゼラチン 2g

<1台120g>

① センガセナーナホール、フレーズでボワを冷蔵解凍しておき、クイックマンナン、グラニュー糖を合わせ15分ほど冷蔵庫で置く

② センガセナーナピューレを40度に熱しふやかしたゼラチンを加えすべてを合わせてから冷凍する

ムースショコラブラン

牛乳 1,500g

生クリーム35% 300g

卵黄 360g

ゼラチン 38g

寒天ウルトラ 38g

ホワイトチョコレート 1,200g

生クリーム 1,500g

① 牛乳、生クリーム、卵黄グラニュー糖、寒天を合わせアングレーズを作る

② ゼラチンを加え、ショコラブランと合わせ、シャンティと合わせる

ピストレ用ショコラ

ホワイトチョコレート 200g

カカオバター 40g

サラダ油 40g

色素 適量

① ホワイトチョコ以外の材料を入れて温める

② ホワイトチョコに温めた食材を入れてブレンダーで混ぜ合わせる

組み立て

- ① ダックワーズピスタッシュにプラリネフィアンティーヌピスタッシュを厚さ2ミリに伸ばす→A
- ② 直径15センチのセルクルに高さ3センチにムースピスタッシュを流し込み冷凍する→B
- ③ 直径18センチのドーム型にガルニチュールフレーズを3センチ流し、その上にガナッシュプルノーを1センチ流し冷凍するC
- ④ 直径18センチのドーム型にムースショコラブランを1/3程度流し、Cを入れ、再びムースショコラブランを少量ながし、Bを入れ、その上にAを入れ、冷凍する
- ⑤ ④を型から外し、ピストレするショコラの飾りとオーナメントでデコレーションする



— CONTACT —



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

Tel: 03-5766-7888

Fax: 03-5766-7889

Url: <https://imbert.co.jp>

このQRコードからレシピページをご覧くださいませ→

SCAN ME

