

Confi
letas

CREATIVITY
IS THE BASE

THE TARTLET FACTORY

コンフィレタス社
スペシャルレシピ

"FABEX2021"

和菓子名産菓子・中食・飲食産業 商品開発専門展
「デザートスイーツ@ベーカリー展」
Dessert Swarts & Bakery Fest 2021 07/26~27/26
会場：東京ビッグサイト 東2ホール 1F 1000号ブース

タルトモンブラン

材料及び数量 タルト(小)50個分

★ガナッシュモンテマロン

| | |
|---------------------------|------|
| アンベール社 マロンペースト | 100g |
| マスカルポーネ | 213g |
| 35%生クリーム | 265g |
| 45%生クリーム | 265g |
| デュルセ | 200g |
| ゼラチン | 5g |
| アンベール社 マロン・イン・シロップ プリジューア | 適量 |

*作り方

1.生クリーム35%、45%を火にかけ沸騰させ、デュルセと合わせガナッシュを作り、ふやかしたゼラチンと合わせる。

- 2.マロンペースト、マスカルポーネを合わせハンドブレンダーでしっかり混ぜる。
- 3.冷蔵庫で24時間休ませて、軽くモンテする。
- 4.仕上げにマロン・イン・シロップ プリジューアを飾る。



タルトフリーズ

材料及び数量 タルト(小)15個分

★クリーム

| | |
|-----------|------|
| クロテッドクリーム | 100g |
| フロマーシュブラン | 213g |
| 45%生クリーム | 265g |
| 濃縮ミルク | 265g |
| グラニュー糖 | 200g |
| ライムの皮 | 5g |

★飾り用

| | |
|-------|----|
| 生のいちご | 適量 |
| ミントの葉 | 適量 |

*作り方

- 1.全ての材料を合わせ軽くモンテする。
- 2.タルトに絞り込む
- 3.飾り用の生のイチゴとミントの葉を飾る。



タルトシトロン・タイム

材料及び数量 タルト(小)25個分

★クリーム シトロン

| | |
|--------|------|
| バター | 120g |
| グラニュー糖 | 135g |
| 全卵 | 135g |
| 生のレモン | 3個 |
| タイムの葉 | 3g |
| ゼラチン | 1g |

*作り方

- 1.グラニュー糖、全卵、バター、生のレモンを絞ったジュースを合わせ鍋でカスタードのように炊き上げる。
- 2.あらかじめふやかしたゼラチンと生のレモンの皮、タイムの葉を入れハンドブレンダーでしっかりと混ぜる。
- 3.タルトに流し込み冷やす。仕上げにメレンゲと生のレモンとタイムを飾る。

| | |
|--------|------|
| ★メレンゲ | |
| 冷凍殺菌卵白 | 100g |
| グラニュー糖 | 120g |
| C-300g | 1g |

*作り方

- 1.全ての材料を合わせ、混ぜながら火にかけ、50度まで熱をつける。
- 2.ミキサーでふわわりとモンテする。



タルトショコラ

材料及び数量 タルト(小)40個分

★クリーム・ポット・ノワール

| | |
|-------------|------|
| 牛乳 | 250g |
| 35%生クリーム | 250g |
| 冷凍加糖卵黄 | 120g |
| ショコラノアール58% | 160g |
| カカオマス | 20g |
| ル・カンテンウルトラ | 4g |
| ナッツ | 適量 |

*作り方

- 1.牛乳、生クリームを火にかけ、60度くらいでル・カンテンウルトラを混ぜながら入れ、沸騰させ卵黄と合わせアングレースを作る。
- 2.1を60度まで冷やし、ショコラと合わせブレンダーで乳化させる。
- 3.タルトに流し込み冷やし固める。



播田 修シェフ

1979年生まれ。MOF (Meilleurs Ouvriers de France フランス国家最高職人賞) シェフ、エリ・カゾウシュスに従事。2006年よりパリの5ツ星ホテルで、フランス国内でも数少ない「パラスホテル」の称号を持つ「ル・ムリス」にて、ミシュラン3ツ星シェフ、ヤニック・アレノ氏のもと様々なデザート部門に携わった後、アシエット・デセールを担当。同年には、フランスで最も権威のある製菓コンクールの1つであるルレ・デセール主催「シャルル・ブルースト・コンクール」にて入賞、2009年には「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」ショコラ部門で入賞。2017年1月よりヒルトン東京エグゼクティブペストリーシェフに就任。



IMBERT JAPAN

アンベール・ジャパン株式会社



コンフィレタス社 ミニタルティース “FABEX2021” スペシャルレシピ

タルトフランボワーズ 材料及び数量 タルト(小)30個分



- ★ガナッシュフランボワーズ
- シコリ社冷凍フランボワーズピューレ 150g
 - マスカルポーネ 80g
 - バター 120g
 - 35%生クリーム 50g
 - マンジャリ 280g
 - トレモリン 50g
 - ローズフレーバー 2g
 - 生のフランボワーズ 適量
 - バラの花びら 適量

＊作り方

- 1.フランボワーズピューレ、トレモリンを合わせ沸騰させる。別で生クリームも沸騰させる。
2. 1.と40度に溶かしておいたマンジャリと合わせガナッシュにする。

3.バター、マスカルポーネを入れ

ハンドブレンダーでしっかりと混ぜる。出来上がり温度38度になるようにする。

4.ローズフレーバーを入れタルトに流し込む。仕上げに生のフランボワーズとバラの花びらを飾る。

タルトフォンダン・フロマーージュ 材料及び数量 タルト(小)30



- ★アパレイユ
- クリームチーズ 260g
 - 全卵 120g
 - 発酵バター 80g
 - 卵黄 40g
 - グラニュー糖 50g
 - クズネージュ 40g
 - トレモリン 40g

＊作り方

- 1.クリームチーズを常温にもどし、バターを50度まで熱をつけ合わせる。
- 2.グラニュー糖とクズネージュを合わせ、しっかりと混ぜ、全卵、卵黄と合わせる。
- 3.1と2を合わせトレモリンを加えハンド
- 4.タルトに流し込み冷凍する。
- 5.冷凍したまま180度のコンベクション

タルトキャラメル・チャイ 材料及び数量 タルト(小)30個分



- ★ガナッシュキャラメル
- 35%生クリーム 135g
 - バター 45g
 - クロテッドクリーム 35g
 - グラニュー糖 158g
 - ハチミツ 50g
 - アールグレイ 5g
 - カルダモン 3粒
 - シナモンスティック 1本
 - クローブ 3粒
 - アニス 2粒
 - キャトルエビス 2g
 - フルールドセル 1.5g
 - アーモンド 150g
 - ヘーゼルナッツ 100g
 - マカミアナッツ 70g

★飾り

- オレンジの皮 適量
- 生チョコレート 適量

＊作り方

- 1.グラニュー糖でキャラメルを作り、あらかじめ生クリームとクロテッドクリームとハチミツ、アールグレイとスパイス全てを入れ沸騰させ5分アンフィゼしたものと合わせる。
- 2.ハンドブレンダーで乳化させパッセする。
- 3.バターを入れ、常温まで冷やしあらかじめローストし
- 4.塩とオレンジの皮を入れ混ぜてタルトに流し込む。
- 5.仕上げに生チョコレートを飾りに使用

★コンフィレタス社 商品ラインナップ★

| | 商品名 | 入り数 | | 商品名 | 入り数 |
|--|--|----------------------|--|--|-----------------------|
| | オレプレミアム レドンド小 Ø 40mm 高さ16mm (丸) | 245個入り (35個/7トレイ) | | オレプレミアム レドンド大 Ø 80mm 高さ16mm (丸) | 108個入り (12個/9トレイ) |
| | オレプレミアム クアドラド小 33x33mm 高さ16mm (正方形) | 245個入り (35個/7トレイ) | | オレプレミアム クアドラド大 70x70mm 高さ16mm (正方形) | 108個入り (12個/9トレイ) |
| | オレプレミアム リンゴテ小 47x23mm 高さ16mm (長方形) | 245個入り (35個/7トレイ) | | オレプレミアム リンゴテ大 90x37mm 高さ16mm (長方形) | 108個入り (12個/9トレイ) |
| | オレプレミアム レドンド55 Ø 55mm 高さ16mm (丸) | 192個入り (24個/8トレイ) | | オレプレミアム レドンド70 Ø 70mm 高さ20mm (丸) | 108個入り (12個/9トレイ) |
| | ポローバン 38mm | 336個入り (48個/7トレイ) | | ポローバン 55mm | 120個入り (20個/6トレイ) |
| | ポローバン スクエア 30mmx30mm | 336個入り (48個/7トレイ) | | ポローバン スクエア 50mmx50mm | 120個入り (12個/10トレイ) |
| | ホーン 60mm | 297個入り (33個/9トレイ) | | ロール 60mm | 297個入り (33個/9トレイ) |



IMBERT JAPAN

アンベール・ジャパン株式会社

