

Abricot Vanille



アブリコ・ヴァニージュ

2021年の夏に無糖レシピにリニューアルされるシコリ社のアブリコットピューレを使用したレシピをご提案します。

アブリコットの風味と香りをストレートに、v 味わえるフレッシュな一品です。夏にピッタリです！



Chef

石井 亮

Ryo Ishii

Pâtisserie
BIGARREAU
satorushimachi

Profile

田園調布「レピドール」浦和「山口屋」で修行の後渡欧。
帰国後「レピドール」でシェフパティシエを11年間務める。
ジャパンケーキショーにて多数受賞。

2014年、世田谷区桜新町で「パティスリー ビガロー」
をオープン。

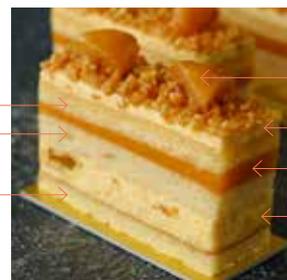
Recipe

使用商品

シコリ
無糖アプリコットピューレ



シコリ
冷凍アプリコット 1/2カット



断面

ジェノワーズ
ビスキュイ・アマンド
ビスキュイ・アマンド

アプリコットソテー
クレーム・オ・ブール・
ダブリコ
ジュレ・ダブリコ
クレーム・オ・ブール・
ダブリコ

3 cm x 8 cm — 60個分

1 ジェノワーズ

全卵 3個
グラニュー糖 94g
薄力粉 93g
バター 21g

- ①全卵、グラニュー糖を温め、泡立てる。
- ②ふるった薄力粉、バターを合わせ500x300のカードルに流し、180℃で20分程で焼成。
- ③7mmの厚さにスライスする。

4 アプリコット・ソテー

冷凍アプリコット
1/2カット 300g
グラニュー糖 130g
レモンジュース 20g
バニラビーンズ ... 1/3本

- ①全ての材料をフライパンに入れ火にかける。
- ②アプリコットに火が入ったら冷ます。

2 ビスキュイ・アマンド

A
アマンドプードル 332g
粉糖 264g
全卵 344g
B
卵白 276g
グラニュー糖 70g
薄力粉 70g
バター 52g

- ①Aを40℃くらいに温め、ミキサーで泡立てる。
- ②Bでメレンゲを作りAを合わせ薄力粉、バターを加え混ぜる。
- ③500x300のカードル2枚に伸ばし200℃で10分焼成。

5 ジュレ・ダブリコ

無糖アプリコット
ピューレ 720g
レモンジュース 30g
グラニュー糖 150g
粉ゼラチン 18g
水 72g
リキュール・
アプリコット 50g

- ①アプリコットピューレの少量を温め、グラニュー糖、ふやかしたゼラチンを加え、溶かす。
- ②残りのピューレとレモンジュース、リキュールを合わせ混ぜる。

3 アンビバージュ

水 150g
グラニュー糖 200g
バニラビーンズ 1本
無糖アプリコット
ピューレ 200g
リキュール
アプリコット 50g

- ①水、グラニュー糖、バニラビーンズを沸かし、冷めたらアプリコットピューレとリキュールを加える。

6 クレーム・オ・ブール・ダブリコ

A
牛乳 150g
グラニュー糖 115g
20%加糖卵黄 135g
バター 500g
冷凍卵白 45g
B
グラニュー糖 90g
水 30g
無糖アプリコット
ピューレ 400g
リキュール・
アプリコット 40g

- ①Aでアングレーズソースを炊く。
- ②ミキサーでバターを泡立て、冷めたアングレーズの半量を加え、さらに泡立てる。
- ③残りのアングレーズを加え、アプリコットピューレ、リキュール、アプリコットソテーを加える。
- ④Bでイタリアンメレンゲを作り、③と合わせる。

Finish

モンタージュ

- ①ビスキュイアマンドにアンビバージュを打ち、ジュレ・ダブリコを流し、スライスしたジェノワーズをのせ、アンビバージュを打ち冷凍庫で固める。
- ②500x300mmのカードルにビスキュイアマンドを敷き、アンビバージュを打つ。
- ③クレーム・オ・ブール・ダブリコの3/4程を流し、固まった①をのせる。
- ④残りのクレーム・オ・ブール・ダブリコを塗り冷やし固める。⑤カットして仕上げる。

Imbert Japan

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



imbert
Noblesse du Marron en Ardeche

