



IMBERT JAPAN
アンベール・ジャパン株式会社



Bugnes au marron

ベニエオマロン



Chef
和泉 光一
KOICHI IZUMI

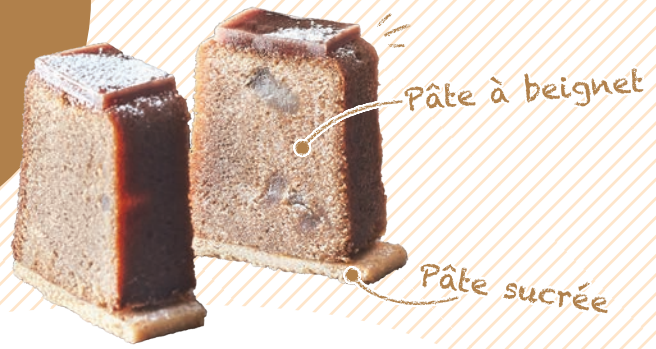
愛媛県で和菓子屋を営む実家に生まれ、幼少の頃からお菓子や料理に興味をもつ。

「成城アルプス」「花とお菓子の工房フランシーズ」を経て、2000年、東京・調布の名店、「サロン・ド・テ・スリジェ」のシェフ・パティシエに就任。数々のコンクールに出場し、メダルを受賞。日本を代表するパティシエとなる。

2012年、代々木上原に「ASTERISQUE」をオープン。

レシピ紹介 *Bugnes au marron* ベニエ オマロン

<23cmケイク型 3本分>



パート シュクレ

<材料>

無塩バター	112 g
粉糖	69 g
アーモンドプードル	26 g
フルールドセル	2 g
卵黄	25 g
全卵	20 g
薄力粉	188 g
強力粉	48 g

<作り方>

1. 無塩バターを18℃にして、粉糖、フルールドセルを加えミキサーで滑らかになるまで混ぜる。
2. 1にアーモンドプードルを加えて混ぜ合わせる。
3. 2に卵黄、全卵を加えて混ぜ合わせる。
4. 3に薄力粉、強力粉を加えて混ぜ合わせ、冷蔵庫で一晩休ませる。
5. 4を2mmに伸ばし23cmにカットして160℃のオーブンで焼成する。

パート ベニエ

<材料>

マロンペースト	175 g
マジパンローマッセ	175 g
転化糖	50 g
ナパージュ	18 g
全卵	120 g
卵黄	50 g
無塩バター	110 g
薄力粉	40 g



<作り方>

1. 無塩バターを20℃のポマード状にする。
2. マロンペースト、マジパンローマッセ、転化糖、ナパージュをミキサーに入れて混ぜ合わせる。
3. 2に全卵、卵黄を混ぜ合わせる。
4. 3に薄力粉を混ぜ合わせる。
5. 4に1を混ぜ合わせる。
6. 予めブルーファリーヌしておいたパウンド型に5の生地を流し入れ、170℃のオーブンで焼成する。

デコレーション

<材料>

マロンインシロップブリジュア	適量
マロンペースト	適量
粉糖	適量



<組み立て>

1. パートシュクレの上にパートベニエを乗せる。
2. マロンペーストを3mmに伸ばし、2.5cm×30cmにカットしてパートベニエの上に乗せる。
3. ブリジュアと粉糖をかけて仕上げる。

Finish!

使用商品



マロンペースト
(アンベール)



マロンインシロップブリジュア
(アンベール)

