



IMBERT JAPAN
アンペール・ジャパン株式会社



Mont-blanc emotion

モンブラン エモション



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 *Mont-blanc emotion* モンブラン エモション

＜オレプレミアム レドンド (丸) 大 20個分＞

ムース マロン(パボーニドーム型)

＜材料＞

マロンペースト	96 g
マロンクリーム	27 g
牛乳	63 g
卵黄	27 g
グラニュー糖	4.5 g
バニラビーンズ	0.2本
板ゼラチン	4 g
ラム酒	20 g
生クリーム35%	144 g



＜作り方＞

1. 牛乳、卵黄、グラニュー糖、バニラビーンズでクレーム・アン・グレーズを炊く。
2. 1に予めふやかしておいた板ゼラチンを溶かし裏ごしする。
3. マロンクリーム、マロンペーストをラム酒で滑らかに伸ばしておく。
4. 2と3を混ぜ合わせる。
5. 4と予め泡立てておいた生クリームを混ぜ合わせ、冷凍庫で冷やし固める。

ババロワ バニューユ

＜材料＞

牛乳	383 g
バニラビーンズ	1/2本
卵黄	127 g
グラニュー糖	127 g
板ゼラチン	9 g
生クリーム35%	340 g

＜作り方＞

1. 牛乳、バニラビーンズ、卵黄、グラニュー糖でクレーム・アン・グレーズを炊く。
2. 1に予めふやかしておいた板ゼラチンを溶かして裏ごしする。
3. 2の粗熱をとり予め泡立てておいた生クリームと混ぜ合わせる。
4. ムースマロン上に流す。

コンポート カシス

＜材料＞

冷凍カシスホール	50 g
無糖カシスピュレ	50 g
グラニュー糖	22 g
水あめ	16 g
ペクチン	2 g
レモン汁	4 g



＜作り方＞

1. カシスホール、カシスピュレ、レモン汁、水あめを鍋に入れて50℃まで加熱する。
2. 1にグラニュー糖、ペクチンを混ぜたものを入れ沸騰させる。
3. 2の粗熱をとりババロワバニューユに流し入れ冷凍庫で冷やし固める。



シブースト マロン

＜材料＞

A マロンピュレ	50 g
A グラニュー糖	9 g
A 水	10 g
A コーンスターチ	3 g
ラム酒	10 g
板ゼラチン	3 g
B 卵白	60 g
B グラニュー糖	60 g
B 水	30 g



＜作り方＞

1. Aの材料を鍋に入れ、クレーム・パティシエールを炊く。
2. 1に予めふやかしておいた板ゼラチンを加えて溶かし、ラム酒を加える。
3. Bの材料でイタリアンメレンゲを作る。
4. 2と3を混ぜ合わせる。

クレーム マロン

＜材料＞

マロンペースト	500 g
マロンクリーム	50 g
無塩バター	100 g
フルールドセル	0.6 g



＜作り方＞

すべての材料を混ぜ合わせ泡立てる。

タルト台

＜材料＞

オレプレミアム レドンド (丸) 大 20個



デコレーション

＜材料＞

デコールシュガー 適量

＜組み立て＞

1. オレプレミアム レドンドにクレームマロンを絞る。
2. 1に型から外したムースマロンを置く。
3. 2をシブーストマロンに浸す。
4. 3の表面をパナーで焼き、デコールシュガーで仕上げる。

Finish!

使用商品



マロンペースト
(アンベール)



マロンクリーム
(アンベール)



マロンピュレ
(アンベール)



冷凍カシスホール
(シコリ)



無糖カシスピュレ
(シコリ)



オレプレミアム
レドンド (丸) 大
(コンフィレタス)

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 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

