



IMBERT JAPAN
アンベール・ジャパン株式会社

Marr'hum

マロム



Chef

木村 忠彦

TADAHIKO KIMURA

「銀座レカン」をはじめ、今は無き「ホテル西洋銀座」を経て、会員制ホテル「ウラク青山」でシェフパティシエを務め、2009年に渡仏。
2014年、文京区千石に「パティスリートレカルム」をオープン。

Marr'hum レシピ紹介 マロム

＜クグロフ型 小10cm 6個分＞



＜材料＞

A マロンペースト	500 g
A 全卵	400 g
A 卵黄	150 g
A オレンジの皮	10 g
A グラニュー糖	180 g
A ヘーゼルナッツパウダー	140 g
A 溶かしバター	220 g
マロンインシロップブリジュア 1型につき1.5粒程度	
B ラム酒	100 g
B シロップ	100 g



＜作り方＞

1. Aの材料を順に混ぜ合わせる。
2. 型に油を塗り(分量外)、マロンブリジュアを置き、1のアパレイユを8分目まで注ぐ。
3. 180℃のオーブンで20分焼成する。
4. Bを合わせてラム酒シロップを作り、焼き上がったケーキを10秒ほどくぐらせる。

デコレーション

＜材料＞

マロンインシロップホール 適量

仕上げにマロンインシロップホールを飾る。



使用商品



マロンペースト
(アンベル)



マロンインシロップ
ブリジュア
(アンベル)



マロンインシロップホール
(アンベル)

アンベル・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>



SNSも
随時
更新中

弊社ホームページにて
オリジナルレシピを
ご覧いただけます



imbert
Noblesse du Marron en Ardèche

