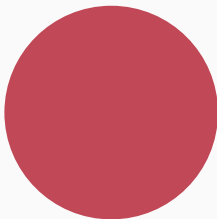
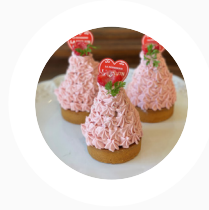
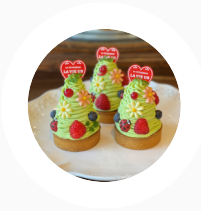
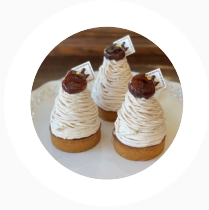


FABEX TOKYO 2022 RECIPES BOOK

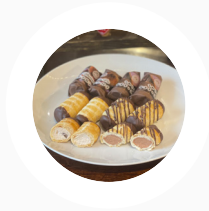
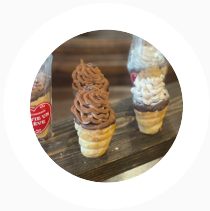
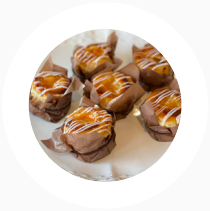


MENU

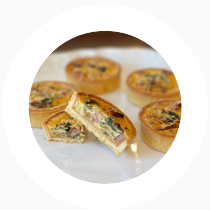
1. Tartelettes



2. Vol-au-vent, Cornets & Rolls



3. Salé



— CHEF PROFILE —



北西 大輔

オーナーシェフ
株式会社ラヴィアンレーヴ



高校卒業後、パティシエの世界へ。

22歳より都内一流ホテルなどで修行。その間、国内最大のコンクールで優勝を果たす。

30歳の時、渡仏。パリの有名パティスリーにて1年半の修行。フランスのコンクールにおいて準優勝や入賞多数。

本場フランスにて、本物の洋菓子に出会い、衝撃を受ける。

常に最新のことを学ぶフランス人の姿勢に感銘を受け、現在のスタイルに。



ヴィオレット・ブーケ (5台分)

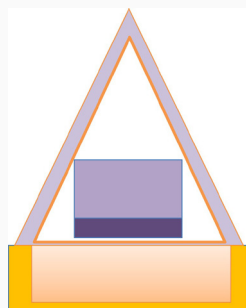
水飴	10g
ペクチン(ジャムベース)	1g
グラニュー糖	2.5g

シャンティール・ミルティール

シャンティール	150g
シコリ 無糖ミルティール	15g

※周りに絞る

モンタージュ



ムース・フロマージュ・ブラン

フロマージュ・ブラン	27g
クリームチーズ	40g
マスカルポーネ	13g
レモンジュース	2g
粉砂糖	16g
生クリーム35%	27g
卵黄	5g
グラニュー糖	7g
ゼラチン	2g
水	8g
生クリーム35%	53g

- 1.フロマージュブラン、クリームチーズ、マスカルポーネ、レモン果汁、粉糖を混ぜる。
- 2.生クリーム、卵黄、グラニュー糖でアングレーズを炊く。
水に戻しておいたゼラチンを混ぜる。パッセする。
- 3.2を40度まで冷まし、1に混ぜる。
- 4.3を20度まで冷まし、緩めに立てた生と合わせる。
- 5.型に流して固める。

ムースミルティール

シコリ 無糖ミルティール	33.3g
ゼラチン	1.7g
水	8.3g
生クリーム35%	41.7g
粉砂糖	5.8g
卵白	4.5g
グラニュー糖	6.6g
水	2.2g

- 1.配合内の水とゼラチンを混ぜ戻しておく。

- 2.ブルーベリーピューレと1を混ぜ、20°Cに合わせる。
- 3.卵白、グラニュー糖、水でイタメレを作る。
- 4.2と緩めに立てた生を合わせる。
- 5.イタメレを混ぜる。
- 6.型に流す。

タルトフロマージュ

マスカルポーネ	16.7g
フロマージュブラン	16.7g
クリームチーズ	58.3g
グラニュー糖	20g
生クリーム45%	31.7g
コーンスターチ	3.3g
全卵	41.7g
バニラエッセンス	0.2g
溶かしバター	9.3g
オレプレミアムレドンド 70mm	5個

- 1.マスカル、フロマージュブラン、クリームチーズ・グラニュー糖を混ぜる。
- 2.生クリーム、全卵を混ぜる。
- 3.コーンスターチを混ぜる。
- 4.バニラエッセンス、溶かしバターを混ぜる。
- 5.タルトに入れ焼成する(170°C、25分)

コンフィチュール・ミルティール

シコリ 冷凍ミルティール	50g
グラニュー糖	30g

... Tartelettes



タルト・モンブラン (5台分)

トレハロース	5.8g
蜂蜜	1.7g
薄力粉	1.7g
アマンドプードル	16.7g
ベーキングパウダー	0.8g
バター	16.7g
バニラペースト	0.2g
バニラエッセンス	0.5g

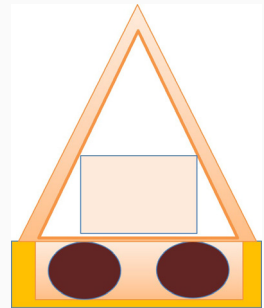
1.上から順番混ぜて生地を作る。

ベース生地

クレームダマンド	100g
マドレーヌ	100g
ラム酒	10g
オレプレミアムレドンド	70mm 5個

- 1.クレームダマンドとマドレーヌの生地を混ぜ合わせる。
- 2.タルトに絞り中に栗を入れ焼く。
- 3.焼き上がりラム酒を打つ。

モンタージュ



ムース・マロン

アンベールマロンクリーム	70g
クレーム・パティシエール	70g
ラム酒	3.25g
ゼラチン	2g
水	10g
生クリーム35%	100g

- 1.生クリームとトレモリンを沸かす。
- 2.卵黄を混ぜアングレーズを炊き乳化させる。
3. 30℃まで冷まし生と合わせる。
- 4.円錐状の型に流す。

シャンティーマロン

シャンティーマロン	166.7g
アンベールマロンクリーム	33.3g
ゼラチン	0.8g
水	4.2g
ラム酒	1.7g

- 1.ゼラチンとクレームダマンド、ラム酒を混ぜる。
- 2.温度を20℃くらいに下げたらシャンティーマロンを合わせる。

クレームダマンド

クレーム・パティシエール	45g
ゼラチン	1.5g
水	7.5g
生クリーム	200g
粉砂糖	18g
生クリーム	200g

バター	25g
粉砂糖	22.2g
全卵	16.7g
卵黄(加糖)	8.3g
サワークリーム	2.5g
バニラエッセンス	0.1g
アマンドプードル	25g
粉乳	1g

1.上から順番混ぜて生地を作る。

- 1.ゼラチンを水で戻しておく。
- 2.ゼラチンとパティシエールの一部を電子レンジに入れて溶かす。
- 3.残りのパティシエールと合わせ22℃くらいにし生クリーム合わせる。

マドレーヌ

全卵	30g
きび砂糖	10g
グラニュー糖	5.8g

モンブラン・プランタン (5台分)



タルトグリオート

クレームダイヤモンド 適量
シコリ 冷凍グリオートホール

適量
オレプレミアムレドンド 70mm 5個

1. クレームダイヤモンドを絞り、冷凍グリオートをいれ焼成する。

ジュレ・グリオート

シコリ 無糖グリオートピューレ

80g
水 20g
グラニュー糖 12g
寒天 2.16g

1. ピューレ・水を沸かす。グラニュー糖、アガーを入れよく混ぜる。型に流す。

コンポテ・グリオート

30°b 50g
水 100g
シコリ 冷凍グリオートホー 100g

1. 30°b、水を沸かし、冷凍グリオート入れる。
2. 冷めたら型に3粒ずつ入れる。

ムース・グリオート

シコリ 無糖グリオートピュー 36g
ゼラチン 1g
水 5g
生クリーム35% 45g
粉砂糖 4g
グラニュー糖 6g
水 2g

めに立てる。

3. ピューレ、溶かしたゼラチンを混ぜ、20°Cくらいに調整する。

4. 卵白を立て、グラニュー糖、水を117°Cまで煮つめイタメレを作る。

5. 3と2を混ぜ冷めた4を混ぜ、シリンドー小型に流す。

ムース・ショコラブラン・ピスターシュ

牛乳 41.7g
バニラペースト 0.04g
卵黄 25g
ショコラブラン 56.3g
ゼラチン 2.1g
水 10.4g
生クリーム35% 83.3g
ピスタチオ・ペースト 12.5g

1. 牛乳、バニラペーストを沸かす。
2. 卵黄を1に混ぜ、アングレーズを炊く。

3. 配合内の水で戻しておいたゼラチンを2に混ぜる。

4. ショコラブランを溶かし、ピスタチオペーストと混ぜておく。

5. 3と4混ぜ、乳化させる。

6. 30°Cの冷まし、緩く立てた生クリームと合わせる。

7. 円錐状の型に流す。

ガナッシュ・

モンテピスターシュ

生クリーム35% 30g
トレモリン 3g
水飴 3g

卵白

4g

1. ゼラチンを配合内の水でふやかす。

2. 生クリームに粉糖を入れゆる

ホワイトチョコレート

10g

カカオバター

3.5g

バニラペースト

0.1g

パートドピスターシュ

6g

キルシュ

1g

生クリーム35%

22.4g

生クリーム47%

22.4g

色素 緑

適量

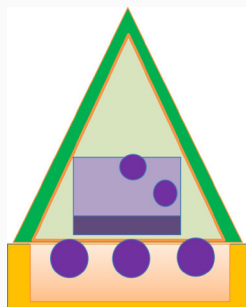
1. 生、トレモリン、水飴、バニラペーストを混ぜ沸かす。

2. ホワイトチョコレート、カカオバター、パートドピスターシュに1を入れ乳化させる。

3. 2の粗熱が取れたらキルシュ、生35%47%を混ぜる。

4. 一晩休ませて立てて使用する。色が薄い場合は色素を追加する。

モンタージュ



... Tartelettes

ローズ・ブーケ (5台分)

ガトーショコラ

チョコレート 54%	18g
バター	13.5g
生クリーム35%	9g
生クリーム47%	9g
ココアパウダー	10.8g
薄力粉	5.4g
卵黄(加糖)	16.9g
卵白	25g
グラニュー糖	23.7g
オレブレミアムレドンド 70mm	5個

- 1.A溶かしたチョコレートにポマード状のバターを混ぜる。
- 2.卵黄(加糖)をミキサーで白くなるまで立てる。
- 3.Aにココアパウダーを混ぜる。
4. 3に人肌に温めた生クリームを混ぜる。
- 5.フレンチメレンゲの卵白を立てる。
6. 4に立てた卵白を合わせる。
- 7.ふるっておいた薄力粉を合わせる。
- 8.メレンゲを合わせる。
タルトに絞り焼成する。(180℃、25分程度)

ムースショコラ

生クリーム35%(沸かす)	60g
トレモリン	10g
卵黄	15g
グアナラ	40g
生クリーム35%	80g

- 1.生、トレモリンを沸かす。
- 2.卵黄を混ぜアングレーズを炊、グアナラと混ぜ乳化させる。
3. 30℃まで冷まし生と合わせる。
- 4.円錐状の型に流す。

ムースルージュ

シコリ	
無糖フランボワーズピューレ	6g

シコリ

加糖フリーズピューレ	14g
レモンジュース	1.4g
生クリーム35%	20g
ゼラチン	0.6g
水	3
卵白	3g
グラニュー糖	4.4g
水	1.4g

- 1.ピューレ、レモンジュースを混ぜる。
- 2.配合内の水で戻しておいたゼラチンを溶かし、1に混ぜる。
- 3.卵白を立て、グラニュー糖、水を117℃まで煮詰めイタメレを作る。
4. 2を22℃くらいに合わせ、緩く立てた生クリームと合わせる。
5. 3の冷えたイタメレを合わせ、ドーム小型に流す。

モンテルージュ

シコリ	
無糖フランボワーズピューレ	30g
生クリーム35%	30g
トレモリン	5g
ハローデックス	5g
インスピレーションフリーズ	6.7g
ショコラブラン	13.3g
カカオバター	6.7g
生クリーム35%	50g
生クリーム47%	50g
粉ゼラチン(A-U)	2g
水	10g

- 1.ピューレ、生クリーム、転化糖、ハローデックスを沸かす。配合内



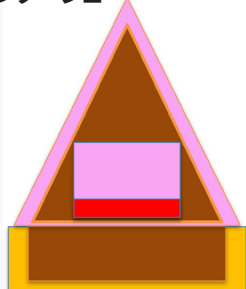
- 1.の水で戻しておいたゼラチンを混ぜる。
- 2.インスピレーションフリーズ、ショコラブラン、カカオバターに1を入れ乳化させる。
3. 2の粗熱をとり、生35%、47%を混ぜる。
- 4.一晩寝かせて、立てて使用する。
5. 周りにしぼる。

ジュレ・フリユイルージュ

シコリ	
加糖フリーズピューレ	9.5g
シコリ無糖	
フランボワーズピューレ	4.1g
水	27g
グラニュー糖	7.8g
イナアガー	1.1g
レモンジュース	0.9g

- 1.ピューレ、水レモンジュースを入れ沸かす。
- 2.グラニュー糖、アガーを混ぜる。
- 3.ドーム小の型に流す。

モンタージュ



Vol-au-vents ...

生チョコ・パイ (5個分)

ガナッシュモンテ・ショコラ

ミルクチョコレート	29.9g
生クリーム35%	22g
水飴	2.5g
トレモリン(転化糖)	2.5g
生クリーム35%	44.1g

1. 生、トレモリン、水飴を沸かす。
2. チョコレートと合わせ、乳化させる。
3. 冷まし、生クリームと合わせる。
4. 一晩休ませて立てる。

シャンティーマロン

シャンティー	166.7g
クレームパティシエール	45g
ゼラチン	1.5g
水	7.5g
生クリーム	200g
粉砂糖	18g
生クリーム	200g

生マロン・パイ (5個分)



コンフィレタス ロール 60mm 5個



1. ゼラチンを水で戻しておく。
2. ゼラチンとパティシエールの一部を電子レンジに入れて溶かす。
3. 残りのパティシエールと合わせ22°Cくらいにし生クリーム合わせる。

コンフィレタス ロール 60mm 5個

シャンティイ・パティシエール

クレームパティシエール	45g
ゼラチン	1.5g
水	7.5g
生クリーム	200g
粉砂糖	18g
生クリーム	200g

1. ゼラチンを水で戻しておく。
2. ゼラチンとパティシエールの一部を電子レンジに入れて溶かす。
3. 残りのパティシエールと合わせ22°Cくらいにし生クリーム合わせる。

シャンティーマロン

シャンティー	166.7g
アンベールマロンペースト	33.3g
ゼラチン	0.8g
水	4.2g
ラム酒	1.7g

1. ゼラチンとクレームドマロン、ラム酒を混ぜる。
2. 温度を20°Cくらいに合わせてシャンティーを合わせる。

... Carnets & Rolls

マロン・パイ (5個分)



クレームダイヤモンド

バター	25g
粉砂糖	22g
全卵	16.7g
卵黄 (加糖)	8.3g
サワークリーム	2.5g
バニラエッセンス	0.2g
アマンドプードル	25g
粉乳	1g

1. 上から順番に混ぜる。

マドレーヌ

全卵	30g
きび砂糖	10g
グラニュー糖	5.8g
トレハロース	5.8g
蜂蜜	1.7g
薄力粉	16.7g
アマンドプードル	16.7g
ベーキングパウダー	0.75g
バター	16.7g
バニラペースト	0.2g
バニラエッセンス	0.5g

1. 上から順番に混ぜる



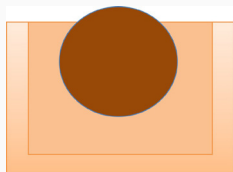
ベース生地

クレームダイヤモンド	100g
マドレーヌ	100g
ラム酒	10g
アンベール マロンインシロップホール	5粒

シコリ 冷凍アプリコット1/2カット 5コ

コンフィレタス ポローパン 丸55mm 5個

1. クレームダイヤモンドとマドレーヌを混ぜ合わせる。
2. パイに絞り中に栗やアプリコット1/2カットを入れ焼く。
3. 上がりにラム酒を打つ。(○○℃、20分程度)



キッシュ (5台分)

アパレイユ・ア・キッシュ

牛乳	240g
生クリーム35%	80g
全卵	2個
塩・胡椒	適量
パルメザン	適量
ベーコン 1束	
玉ねぎ	1玉
ほうれん草	1束

オレプレミアムレドンド 中(55mm) 5個

- 1.ベーコン、玉ねぎ、ほうれん草を炒める。
- 2.牛乳、生クリーム、全卵を混ぜ合わせる。
- 3.炒めたものをタルトに乗せ上記のものをタルトに流す。
- 4.パルメザンを上からふりかけ焼成する。(180°C、20分)



赤海老のマヨタルタルタルト (5台分)

ヴィネグレット

マスタード	30g
赤ワインビネガー	32g
ハチミツ	5g
塩	3g
クルミオイル	20g
オリーブオイル	50g

- 1.上から順番に混ぜる。

マヨネーズ

ヴィネグレット	120g
シェリービネガー	50g
卵黄	1g
マスタード	30g
シェリービネガー	20g
サンオリベール	180g
塩	適量

- 1.乳化させながら上から順番にまぜる

ガルニチュール

蒸し赤海老
アスパラ
アボカド
オレプレミアムレドンド 70mm

- 1.蒸し赤海老、アスパラ、アボカド
- 2.タルトに入れてディルで飾



... Salées

タルト・ムースドフォワ ショコラ (5台分)

ムースドフォア

白レバー	380g
塩	6g
白胡椒	1g
牛乳	150g
生クリーム	50g
全卵	1g
卵黄	1g
ハチミツ	10g
ゼラチン	10g
ポルト	5g
フランボワーズジャム	30g

オレプレミアムレドンド 中(55mm) 5個

1. 上から順番ミキサーで混ぜる。
90°Cで50分蒸す。
2. 蒸したものをタルトに詰める。

グラサージュショコラ・ノワール

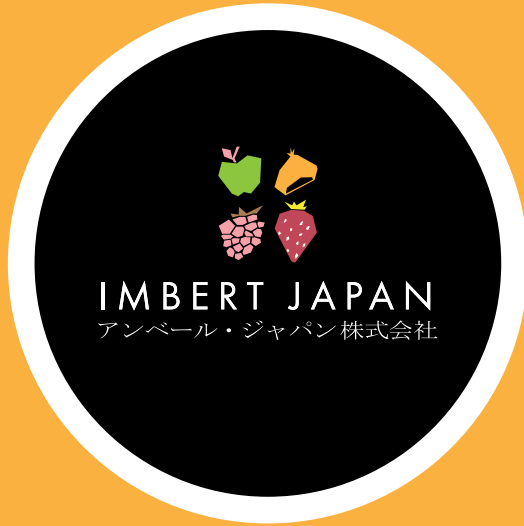
生クリーム35%	174g
水	36g
グラニュー糖	260g
ココア	90g
ゼラチン	6g
水	40g

1. 生、水を沸かしグラニュー糖、ココアを混ぜ、水で戻しておいた。
2. ゼラチンを混ぜる。
3. 仕上げにグラサージュする。



適量
適量
適量
5個

mm
ボカドにヴィネグッドを混ぜる
る。



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

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



このQRコードからレシピページをご覧ください→

