

Tarte Chocolat Framboise



タルト・ショコラ・フランボワーズ



菅原 智大

Tomohiro Sugawara



Profile

- 2005年 フランス料理 HANZOYA パティシエ就任
- 2012年 新横浜「ラ ビエスモンテ」シェフパティシエ就任し、2013年にフランス国際コンクール日本予選 才優秀味覚賞を受賞。
- 2015年 アジア最大のパティシエコンクール「トップ・オブ・パティシエ イン アジア2015」で日本代表として出場し優勝。
- 2018年 渡仏し、イタリア・リミニで行われた国際コンクール「ジェラート ワールド カップ」に日本代表チームのメンバーとして出場、総合4位、グルメジェラート部門1位を受賞。
『パティスリー ラトリエ ドゥ アンティーク 石川町店』オープン
- 2019年 FIPIGC 2019 ミラノ世界大会 日本代表チームのメンバーとして出場し、世界1位を獲得
- 2021年 『パティスリー ラトリエ ドゥ アンティーク 菊名店』を移転オープン



IMBERT JAPAN
アンペール・ジャパン株式会社

Recipe

使用商品

シコリ
無糖フランボワーズピューレ



コンフィレタス
オレプレミアム レドンド丸 70mm



(120個分)

1 タルト台

オレプレミアム レドンド丸 70mm
(コンフィレタス) 120個



1 タルト台

180℃のオーブンで、15分間空焼きをする。

2 ガナッシュショコラ

牛乳 1535g
生クリーム 35% 970g
卵黄 330g
グラニュー糖 125g
ショコラ (カカオ分70%) 1255g



2 ガナッシュショコラ

- ① 牛乳、生クリームを鍋で温める。
- ② 卵黄、グラニュー糖を合わせる
- ③ ①と②を合わせ、アングレースを作る。
- ④ ③をショコラに入れ、乳化させる。
- ⑤ タルト台に流し、冷やし固める。

3 ジュレフランボワーズ(シリコン型半球)

無糖フランボワーズピューレ (シコリ) 820g
冷凍 フランボワーズホール (シコリ) 400g
ミネラルウォーター 420g
グラニュー糖 250g
キルシュ 45g
ゼラチン 40g



3 ジュレ フランボワーズ (シリコン型 半球)

- ① フランボワーズ、水、グラニュー糖、キルシュを温める。
- ② ①にゼラチンを入れる。
- ③ ②をブレンダーにかけ、冷やし、シリコン型に流す。

4 ムース ショコラ (シリコン型)

牛乳 850g
ゼラチン 20g
ショコラ (カカオ分36%) 560g
ショコラ (カカオ分70%) 260g
生クリーム 35% 1620g



4 ムース ショコラ (シリコン型)

- ① 牛乳を温め、ゼラチンを合わせる。
- ② ①をショコラに入れ、乳化させる。
- ③ ②に泡立てた生クリームを入れる。
- ④ シリコン型に流す。

Finish

組み立て

- ① 空焼きしたタルト台にガナッシュショコラを流し、冷やし固める。
- ② ジュレフランボワーズをシリコン型に入れ、冷やし固める。
- ③ ムースショコラを仕込み、シリコン型に流し、固めたジュレフランボワーズを入れる。
- ④ ①にグラサージュをかけた③をのせる。
- ⑤ タルトの縁にシャンティショコラを絞る。

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: <http://imbert.co.jp/>


imbert
Noblesse du Marron en Ardeche


SICOLY
le Respect du Fruit


Confiletas