

Tarte Montblanc Cassis



タルト・モンブラン・カシス



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
無糖カシスピューレ



コンフィレタス
オレプレミアム レドンド丸 70mm



アンベール
マロンペースト



(60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) 60個

2 クリーム・ダイヤモンド

バター 500g
粉糖 500g
アーモンドパウダー 500g
全卵 400g

2 クリーム・ダイヤモンド

① バター、粉糖、アーモンドパウダー、全卵の順にミキサーで混ぜ合わせる。

3 クリーム・カシス (シリコン型半球)

無糖カシスピューレ (シコリ) 400g
全卵 260g
グラニュー糖 210g
溶かしバター 210g
ゼラチン 8g

3 クリーム・カシス

① カシスピューレを鍋で温める。
② 全卵、グラニュー糖を合わせる。
③ ①と②を合わせ、溶かしバターを合わせる。
④ ③を沸騰するまで炊く。
⑤ ゼラチンを合わせ、シリコン型に流す。

4 クリーム・マロン

マロン ペースト (アンベール) 800g
生クリーム 35% 400g
グラニュー糖 80g
ショコラブラン (カカオ分34%) 160g
生クリーム 35% 480g
生クリーム 42% 480g
ラム酒 8g

4 クリーム・マロン

① Aの生クリーム、グラニュー糖を鍋で温める。
② ①とショコラブラン、マロンペーストを合わせる。
③ ②にBの生クリームを合わせて、ラム酒を加える。

Finish

組み立て

① タルト台にクリームダイヤモンドを絞り、180°Cのオーブンで30分焼く。
② タルト台にシャンティ、クリームカシスを乗せ、山のように形を作る。
③ マロンクリームを絞り、粉糖で仕上げる。

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