



IMBERT JAPAN
アンベール・ジャパン株式会社



Tarte Griotte & Pistache

タルト・グリオット・
ピスタチオ



Chef

富田 大介
DAISUKE TOMITA

「ホテル ドゥ ミクニ」を経て、2005年より「パティスリー エーグルドゥース」の
スーシェフを務める。数々のコンクールに出場し、メダルを受賞。
2014年、名古屋市の「パティスリー カルチェ・ラタン」のシェフに就任。

レシピ紹介 *Tarte Griotte & Pistache* タルト・グリオット・ピスタチオ

＜オレプレミアム レドンド (丸) 大 36個分＞

クレーム・パティシエール

＜材料＞

牛乳	500 g
バニラペースト	0.5 g
卵黄	120 g
グラニュー糖	150 g
カスタードパウダー	45 g

＜作り方＞

1. 牛乳とバニラを沸騰直前まで沸かす。
2. 卵黄と砂糖でブランシールする。
3. 2にカスタードパウダーを混ぜる。
4. 牛乳と合わせて炊く。
5. ブラックに広げる。

フランジパーヌ

＜材料＞

バター	205 g
グラニュー糖	180 g
全卵	205 g
アーモンドプードル	205 g
小麦粉	35 g
クレーム・パティシエール	160 g
ラム酒	17 g

＜作り方＞

1. バターと砂糖をすり合わせ、卵を入れていく。
2. 1にアーモンドプードルを入れて混ぜる。
3. 2に小麦粉を入れ混ぜる。
4. クレーム・パティシエール+ラム酒を合わせ、3へ加え、混ぜる。

フランジパーヌ・ピスタチオ

＜材料＞

フランジパーヌ	995 g
ピスタチオペースト	55 g

＜作り方＞

フランジパーヌにピスタチオペーストを合わせる。

コンフィチュール・ペパン

＜材料＞

冷凍フランボワーズモルソー	250 g
グラニュー糖A	135 g
グラニュー糖B	50 g
ペクチン	1.85 g
グルコース	30 g

＜作り方＞

1. フランボワーズモルソーを入れて沸騰させる。
グラニュー糖Aを入れる。
2. 1が沸騰したらグラニュー糖B+ペクチンを入れてBrix63°まで煮詰める。
3. 2にグルコースを入れてひと煮立ちさせてブラックに広げる。

ガルニチュール

＜材料＞

冷凍グリオットホール 252 粒
(タルト1台につき7粒使用)

コンポート・グリオット

＜材料＞

冷凍グリオットホール 36 粒
水 22 g
グラニュー糖 11 g
ポルト酒 55 g

＜作り方＞

1. 水とグラニュー糖でシロップを作る。
2. グリオットをシロップにつける。
3. 冷めたらポルト酒を入れて一晩漬け込む。

タルト台

＜材料＞

オレプレミアム レドンド (丸) 大 36 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 レドンドにフランジパーヌ・ピスタチオを10g絞る。
2. コンフィチュールフランボワーズ・ペパンを8g絞り、フランジパーヌを20g絞る。
3. グリオットを入れて、粉糖(分量外)をふる。
4. オーブン160℃上下、約40分で焼成する。
5. 焼き上がったら冷ます。

＜仕上げ＞

1. デコールシュガーを両端にふるう
2. コンポート・グリオットをのせて、飾る。

Finish!

使用商品



冷凍
グリオットホール
(シコリ)



冷凍
フランボワーズモルソー
(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@imberty.co.jp

ホームページ: https://imberty.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



imberty
Noblesse du Marron en Ardèche

