

THE TARTLET
FACTORY



CONFILETAS RECIPE BOOK OSAMU HARITA



CREATIVITY IS THE BASE

アンベール・ジャパン株式会社

コンフィレタス社について



コンフィレタス社は、スペインの焼成済みタルトシェルやパイの既製品メーカーとして、1989年に設立されました。

ヨーロッパ、アジア、北米などの世界各地に商品を提供しており、これらの商品は大手ペストリーメーカー、レストラン、ホテル、OEMメーカーなどに幅広く導入され、作業の短縮やコスト短縮に貢献しております。

定番商品のオレプレミアムタルトシェルシリーズは、100%フランス産バターを原材料とした生地を使用し、様々なサイズと形を展開しています。

内側にオイルコーティング加工が施されているので、生地にフィリングが染み込みやすく、サクサクとした食感が続きます。サイズ展開が幅広いので、ホテルビュッフェからショーケース用など、お客様のニーズに合わせた展開が可能です。



パイシリーズは、定番の丸型とスクエア型を展開するポローバンシリーズと、ユニークな形のホーン型とロール型を展開しています。サクサクとした軽い生地のパイは、甘みがないので、オードブル、メイン、デザートとして幅広い用途でご使用可能です。



CHEF'S PROFILE



ヒルトン東京 エグゼクティブペストリーシェフ 播田 修氏

1979年生まれ。2005年に渡仏し、MOF (Meilleurs Ouvriers de France フランス国家最高職人賞)シェフ、エリ・カゾウシュスに従事。

2006年よりパリの5ツ星ホテルであり、フランス国内でも数少ない「パラスホテル」の称号を持つ「ル・ムーリス」にて、ミシュラン3ツ星シェフ、ヤニック・アレノ氏のもと様々なデザート部門に携わった後、アシェット・デセールを担当。

同年には、フランスで最も権威のある製菓コンクールの1つである「ルレ デセール シャルル プルースト杯」にて入賞。

2009年には「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」のショコラ部門で入賞。

2017年1月よりヒルトン東京エグゼクティブペストリーシェフに就任。

TARTE PRALINE MAISON

タルト プラリネ メゾン



材料

オレプレミアムシリーズ小サイズ
40個分

〈基本のプラリネ〉

- アーモンド 500g
- ピーカンナツ 200g
- きび糖 120g
- グレープシードオイル 80g
- カカオバター 40g
- ロータスビスケット 50g

〈クレームプラリネ〉

- カスタードクリーム 200g
- 基本のプラリネ 80g

〈プラリネディプロマット〉

- 生クリーム（乳脂肪40%）100g
- カスタードクリーム 200g
- 基本のプラリネ 100g

作り方

- 01 基本のプラリネの材料をフードプロセッサーにかけ、乳化するまで混ぜる。
- 02 クレームプラリネの材料を混ぜ合わせる。
- 03 泡立てた生クリームにカスタードクリームとプラリネを加え、混ぜ合わせる。
- 04 タルトシェルの上にクレームプラリネを絞り、その上にプラリネディプロマットを絞り、ナツで飾り付けをする。

TARTE MONT BLANC

タルト モンブラン

オレプレミアムシリーズ小サイズ
50個分

材料

〈ガナッシュモンテマロン〉

- マロンペースト（アンベール） 100g
- 生クリーム（乳脂肪35%） 265g
- 生クリーム（乳脂肪45%） 265g

〈仕上げ〉

- マロン イン シロップ ブリジュア(アンベール) 適量

- マスカルポーネ 213g
- デュルセ デ レチエ 200g
- ゼラチン 5g

作り方

- 01 2種類の生クリームを火にかけ沸騰させ、デュルセと合わせガナッシュを作り、ふやかしたゼラチンと合わせる。
- 02 マロンペーストとマスカルポーネを合わせ、ハンドブレンダーでしっかりと混ぜ合わせ、冷蔵庫で24時間休ませる。
- 03 休ませたクリームを軽くモンテし、タルトシェルに絞り、仕上げにマロンインシロップブリジュアを飾る。



TARTE CITRON VERT

タルト シトロンヴェール

オレプレミアムシリーズ小サイズ 55個分



材料

- A {
- 無糖シトロンヴェールピューレ (シコリ) 240g
 - グラニュー糖 85g
 - ル・カンテンウルトラ 6g

- 全卵 160g
- クイックマンナン 6g
- 塩 2つまみ

- B {
- マスカルポーネ 120g
 - クレームドゥーブル 150g
 - ライムの皮のすりおろし 2個分

作り方

- 01 Aを合わせ、沸騰させる。
- 02 1と全卵を合わせ、アングレースを炊く要領で炊き上げる。
- 03 2にクイックマンナンと塩を合わせ、ハンドブレンダーにかける。
- 04 3にBを合わせ、一晩寝かせた後、タルトシェルに絞り、フルーツで飾り付ける。

TARTE CITRON AU THYM

タルトシトロンタイム

オレプレミアムシリーズ
小サイズ 25個分

材料

〈クレームシトロン〉

- バター 120g
- グラニュー糖 135g
- 全卵 135g
- レモン 3個分
- タイムの葉 3g
- ゼラチン 1g

〈メレンゲ〉

- 冷凍殺菌卵白 100g
- グラニュー糖 120g
- イナゲルC-300 1g

〈仕上げ〉

- レモン 適量
- ライムの葉 適量

メレンゲの全ての材料を合わせ、混ぜながら火にかけ、50℃まで温度を上げる。
ミキサーでふんわりとモンテする。

作り方

- 01 バター、グラニュー糖、全卵、レモンのしぼり汁を合わせ、鍋でカスタードのように炊き上げる。
- 02 あらかじめふやかしておいたゼラチンとレモンの皮のすりおろしとタイムの葉を入れ、ハンドブレンダーでしっかりと混ぜ、タルトシェルに流し込み冷やす。
- 03 仕上げにメレンゲとレモンのくし切りとタイムの葉を飾る。



TARTE FONDANTE AU FROMAGE

タルトフォンダン・フロマージュ
オレプレミアムシリーズ小サイズ 30個分



材料

- クリームチーズ 260g
- 発酵バター 80g
- グラニュー糖 50g
- クズネージュ 40g
- 全卵 120g
- 卵黄 40g
- トレモリン 40g

作り方

- 01 クリームチーズを常温に戻し、バターを50℃まで加熱し、混ぜ合わせる。
- 02 グラニュー糖とクズネージュを合わせ、しっかりと混ぜ、全卵と卵黄を混ぜ合わせる。
- 03 1と2を合わせ、トレモリンを加え、ハンドブレンダーでしっかりと混ぜ、タルトシェルに流し込み、冷凍する。
- 04 冷凍したまま180℃のコンベクションオーブンで6分半焼く。

TARTE AUX FRAISES

タルトフレーズ

オレプレミアムシリーズ小サイズ 15個分



材料

〈クレーム〉

- クロテッドクリーム 100g
- フロマージュブラン 213g
- 生クリーム（乳脂肪分45%） 265g
- 濃縮ミルク 265g
- グラニュー糖 200g
- ライムの皮のすりおろし 5g

〈仕上げ〉

- いちご 適量
- ミントの葉 適量

作り方

- 01 クレームの全ての材料を合わせ、軽く泡立て、タルトシェルに絞る。
- 02 仕上げにいちごとミントの葉を飾る。

CHANTILLY CHOCOLAT DULCEY CAFÉ

シャンティリー ショコラ ドゥルセ カフェ

ロール 60個分



材料

- A
- 生クリーム（乳脂肪35%） 200g
 - インスタントコーヒー 20g
- ドゥルセ
（ブロンド チョコレート） 150g
- 板ゼラチン 3g
- B
- クレームドゥーブル 60g
 - マスカルポーネ 100g
 - 生クリーム（乳脂肪45%） 200g

作り方

- 01 Aを一緒に沸かし、5分間アンフュゼする。
- 02 1にチョコレートを入れガナッシュを作る。
- 03 2にふやかしたゼラチンを加えたらBを合わせて一晩寝かせる。
- 04 ロールに絞り、デコレーションする。

CHANTILLY CHOCOLAT AU LAIT

シャンティリー ショコラ オレ

ホーン 60個分

材料

- クーベルチュール ラクテ 300g
- クリームリキッド 700g

作り方

- 01 生クリームを沸かし、チョコレートに加えガナッシュを作り、一晩寝かせる。
- 02 ホーンにガナッシュを絞り、チョコレートと金箔で仕上げる。





IMBERT JAPAN

アンベール・ジャパン株式会社

アンベール・ジャパン株式会社は製菓業界専門食品の
輸入および販売している会社です。

マロン・アンベール社 (MARRONS IMBERT)、
シコロ社 (SICOLY)、コンフィレタス社 (CONFILETAS)
製品の総代理店です。



弊社ホームページにて
オリジナルレシピを
随時公開中です！



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
e-mail: contact@imbert.co.jp
URL: <https://imbert.co.jp>