



IMBERT JAPAN
アンペール・ジャパン株式会社



Quiche aux châtaignes

栗のキッシュ



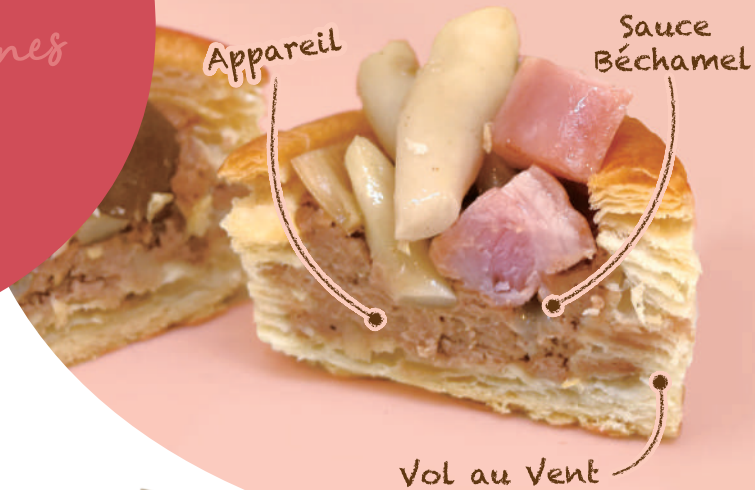
Chef

中山 和大
KAZUHIRO NAKAYAMA

長野県出身。
「リモージュ」「六本木ヒルズクラブ」を経て、ホテル「マンダリンオリエンタル東京」にて修行。
2012年に滋賀県「クラブハリエ」に入社し、2014年東京都中央区にオープンした「オクシタニアル」のシェフパティシエに就任。
国内外のコンテストで数々の受賞歴をもつ。

レシピ紹介 *Quiche aux châtaignes* 栗のキッシュ

<ボローパン 55mm 30個分>



栗のアパレイユ

<材料>	
マロンピューレ	250 g
全卵	250 g
生クリーム(35%)	300 g
粉チーズ	30 g
塩	8 g
シナモン	2 g



<作り方>

材料を全て混ぜ合わせる。

栗のベシャメルソース

<材料>	
バター	170 g
準強力粉	60 g
マロンピューレ	250 g
トレハロース	68 g
塩	10 g
シナモン	2 g
A 全卵	215 g
牛乳	260 g
粉チーズ	35 g



<作り方>

- 鍋にバターを入れて弱火で溶かし、準強力粉を数回に分けて加え、粉っぽさが無くなるまで炒める。
- 予め合わせておいたAを少しずつ加え、クリーム状になるまで炊く。

仕上げ

<材料>	
ボローパン 55mm	30個
お好みのきのこ	適量
ベーコン	適量
オリーブオイル	適量
塩	適量



<作り方>

- ボローパンに栗のアパレイユを絞り、180℃で15分焼成する。
- きのこ類とベーコンをオリーブオイルと塩でソテーする。
- 焼成したパイの上に、栗のベシャメルソースを絞り、ソテーしたきのこことベーコンをトッピングして仕上げる。

使用商品



マロンピューレ
(アンベール)



ボローパン 55mm
(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@imbert.co.jp
ホームページ: <https://imbert.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

