



IMBERT JAPAN
アンベール・ジャパン株式会社



Tarte au chocolat exotique

タルトショコラ
エキゾチック



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 *Tarte au chocolat exotique* タルトショコラエキゾチック

<オレプレミアム リンゴテ(長方形)大 30個分>

クリームダイヤモンドタルト台

<材料>

オレプレミアム リンゴテ(長方形)大	30 個
バター	100 g
粉糖	100 g
全卵	100 g
アーモンドパウダー	100 g
冷凍フランボワーズモルソー	適量

<作り方>

1. バターを練り、粉糖とすり混ぜる。
2. 溶きほぐした卵を少しずつ加えながら乳化させ、アーモンドパウダーを加え、しっかり混ぜる。
3. タルト台にクリームダイヤモンドを絞り、フランボワーズモルソーを散らす。
4. 160℃で25分焼成する。

クレームパッション

<材料>

無糖パッションフルーツピューレ	200 g
ライムゼスト	1個分
グラニュー糖	25 g
ゼラチン	2 g
全卵	200 g
ショコラブラン	135 g
カカオバター	25 g

<作り方>

1. パッションフルーツピューレにライムゼストを加え、火にかける。
2. グラニュー糖、ふやかしたゼラチンを加える。
3. 全卵を合わせ、炊く。
4. ショコラブラン、カカオバターと合わせて乳化させる。
5. 型に流して冷凍する。

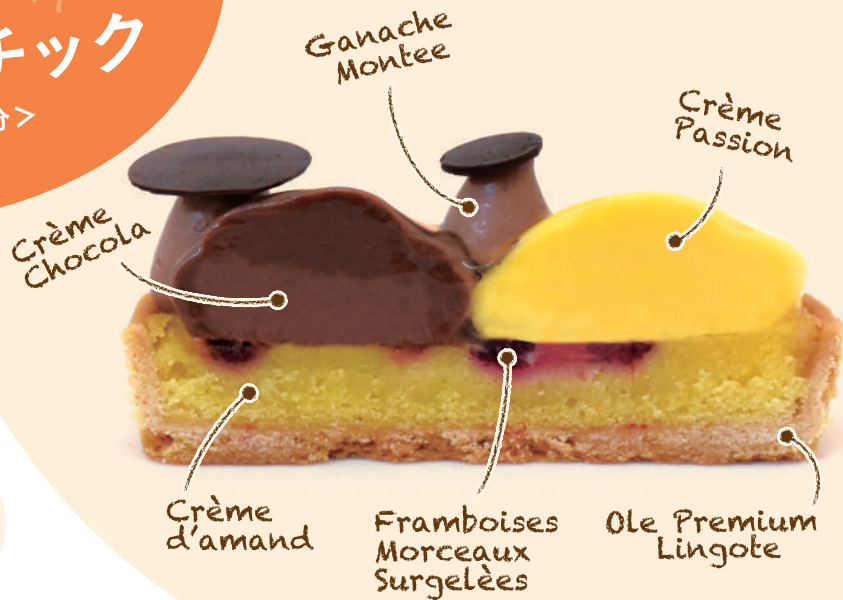
クレームショコラ

<材料>

ブラックチョコレート(70%)	285 g
クレームパティシエール	435 g
生クリーム(35%)	315 g

<作り方>

1. チョコレートとクレームパティシエールを湯煎にかける。
2. 沸かした生クリームを少しずつ加え乳化させる。
3. 型に流して冷凍する。



ガナッシュモンテ

<材料>

ブラックチョコレート(70%)	200 g
生クリーム(35%)	625 g
水あめ	100 g
トリモリン	80 g
水	12 g
ゼラチン	6 g

<作り方>

1. チョコレートを湯煎にかける。
2. 生クリームを沸かし、残りの材料を加える。
3. 溶かした1に、2を少しずつ加え、乳化させる。
4. 冷蔵庫で一晩休ませる。

デコレーション

<材料>

ナバージュ	適量
飾り用チョコレート	適量

<組み立て>

冷凍したクレームパッション、クレームショコラにナバージュをかけて、焼成したタルトの上に乗せる。
ガナッシュモンテを立てて、タルトの上に絞り、チョコレートを飾る。

Finish!

使用商品



冷凍フランボワーズモルソー (シコリ)



無糖パッションフルーツピューレ (シコリ)



オレプレミアムリンゴテ(長方形)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

