

THE TARTLET
FACTORY



CONFILETAS MIGNARDISES
FABEX RECIPE BOOK
SEIICHIRO NISHIZONO



CREATIVITY IS THE BASE

アンベール・ジャパン株式会社

CONTENTS

■ シェフのプロフィール	03
■ ミンスパイ / コム・ラ・タタン	04
■ タルトレット・ミルティエユ / ルレ・マロン	05
■ ボローバン・フォレノワール / ポワブル・フロマーージュ	06
■ マロンローズ / レモンメレンゲ	07
■ レッドフルーツ×ヴァイオレット / キャラメル・カラマンシー	08
■ マロン・ルバーブ / パッション・ブリュレ	09
■ チョコレート×トリュフ×マロン / キャラメルナッツ	10
■ コンフィレタスについて	11

CHEF'S PROFILE



Seiichiro, NISHIZONO
オーナーシェフ
西園 誠一郎

2014年 大阪・京町堀に自身のブランド

「Seiichiro, NISHIZONO」をオープン。

2017年よりアンベール・ジャパン株式会社の
アンバサダーとして、デモンストレーションや
レシピ提案などを担う。

COMME LA TATAIN

コム・ラ・タタン

ホーン 60mm 使用

NEW



材料

- 〈ブラリネ・ノワゼット〉
- ・ヘーゼルナッツ 400g
 - ・グラニュー糖 200g
 - ・キャラメルタブレット 200g

〈ポム・キャラメリゼ〉

- ・シコロ
- ・冷凍青リンゴキューブ 300g
- ・グラニュー糖 90g
- ・桂花陳酒 45g

〈仕上げ〉

- ・金木犀の花卉 適量
- ・金箔 適量

作り方

01 ホーンは、170℃で15分ほど空焼きしておく。

02 プラリネのヘーゼルナッツを軽く色付くまでローストして、グラニュー糖とキャラメルタブレットを加え、ロボクープでペースト状になるまで回す。

03 ポム・キャラメリゼのグラニュー糖を焦がし、青リンゴキューブを加えソテーし、桂花陳酒を加えてフランベし、水分が飛ぶまで煮込み、冷ましておく。

仕上げ

焼きしたパイ生地のコルネにブラリネ・ノワゼットを1/3まで絞り、ポム・キャラメリゼを詰め込んで、花卉と金箔で表面を飾る。

MINCE PIE

ミンスパイ

ロール 60mm 使用

材料

- 〈ガルニチュール〉
- ・アンベール
 - ・マロンブリジュア 180g
 - ・ミックスドライフルーツ 500g
 - ・ケーキクラム 180g
 - ・ウィスキー 42g

〈仕上げ〉

- ・ピスタチオ・アッシュ 適量
- ・アプリコットジャム 適量
- ・ドレンチェリー 適量
- ・グラサージュ・ショコラ 適量

作り方

01 ロールは、170℃で15分ほど空焼きしておく。

02 ガルニチュールの材料をロボクープで混ぜる。

仕上げ

空焼きしたパイの生地のロールにガルニチュールをパンパンに詰め込み、アプリコットジャムを塗り、ピスタチオを飾る。表面にグラサージュで細かい線を引き、ドレンチェリーでデコレーションする。

NEW



TARTELETTES MYRTILLE

タルトレット・ミルティーユ
オレプレミアム レドンド (丸) 小 使用



材料

※〈ブルーベリーソース〉

- シコリ 無糖ミルティーユピューレ 1000 g
- グラニュー糖 250 g
- トレハロース 250 g
- ペクチン 20 g

〈ブルーベリーとフロマージュブランのシャンティ〉

- フロマージュブラン 40% 500 g
- 生クリーム 35% 500 g
- ※ブルーベリーソース 500 g
- バニラペスト 5 g

作り方

01 ミルティーユピューレに粉末類をよく混ぜ合わせて加え、沸騰させ、冷ます。

02 フロマージュブランと生クリームを合わせしっかり泡立てる。ほぐしたブルーベリーソースとバニラペストを合わせる。

仕上げ

空焼きしたタルト台にブルーベリーソースを絞り、その上にシャンティを絞る。
エディブルフラワーとブルーベリーを飾る。

ROULE MARRON

ルレ・マロン

ロール60mm 使用

材料

〈マロンクリーム〉

- アンベール マロンクリーム 300 g
- マスカルポーネ 500 g
- 生クリーム 35% 500 g
- ※マスゼラチン 40 g
- グランマニエ 40 g

〈仕上げ〉

- アンベール マロンブリジュア 適量
- グラサージュ・ショコラ 適量
- 金箔 適量

※マスゼラチンの作り方

沸騰したお湯1000gにゼラチンパウダ250gを一気に加えて、よくかき混ぜる。タッパーなどに移して保管しておく。

作り方

マロンクリーム、マスカルポーネ、生クリームを合わせて泡立てる。マスゼラチンとグランマニエを合わせて溶かし、加え混ぜる。

仕上げ

空焼きしたパイにマロンクリームを詰め、両サイドにマロンブリジュアを貼り付ける。グラサージュ・ショコラでラインを絞り、金箔を飾る。





VOL AU VENT FORENOIR

ボローバン・フォレノワール
ボローバン 38mm 使用

作り方

- 01 生クリーム、牛乳、カンテンを鍋に入れ沸騰させる。
- 02 ハチミツと卵黄を混ぜ、①に加えアングレーズを炊く。
クーベルチュールチョコレートの入ったボウルに②を漉しながら注ぎ入れ、ハンドブレンダーをかけ冷蔵庫で保管する。
- 03

材料

- 〈チョコレートクリーム〉
- 生クリーム 35% 360g
 - 牛乳 288 g
 - カンテン 3.6 g
 - ハチミツ 117 g
 - 加糖凍結卵黄 108 g
 - チョコレート(カカオ分66%) 396 g

〈仕上げ〉

- シコリ 冷凍グリオットホール 適量
- グラサージュショコラ 200 g
- キルシュ 10 g
- カカオバター 適量
- チョコレート(カカオ分66%) 適量

仕上げ

空焼きしたボローバンに、グラサージュショコラを少量絞り、冷えて固まったチョコレートクリームを絞り入れ、平らにならす。急速冷凍して凍らせ、溶かしたカカオバターにキルシュを入れ、ボローバンを浸す。表面にグリオットを飾り、チョコレート板をさす。

ボローバンスクエア
30mm×30mm 使用

FROMAGE POIVRE

ポワブル・フロマージュ

材料

- | | |
|-------------------|---------------|
| 〈クリームチーズフィリング〉 | 〈仕上げ〉 |
| • クリームチーズ 500 g | • 粗挽き黒こしょう 適量 |
| • 生クリーム 35% 200 g | • ピンクペッパー 適量 |
| • トリュフオイル 10 g | |

作り方

クリームチーズフィリングの材料を滑らかになるまでよく混ぜ、パイに絞る。

仕上げ

表面を黒こしょうで覆い、ピンクペッパーをふる。



MARRON ROSE

マロンローズ

オレプレミアム レドンド (丸) 小 使用

材料

〈マロンクリーム〉

- アンベール マロンペースト 500g
- アンベール マロンクリーム 500g
- ローズリキュール 50g

〈ローズシャンティ〉

- 生クリーム 40% 500g
- グラニュー糖 30g
- 濃縮ローズペースト 50g

〈仕上げ〉

- 薔薇の花びらもしくは
ベルローズ 適量

作り方

- 01 マロンペーストはラップで包み、電子レンジで柔らかくなるまで1～2分温める。
- 02 マロンクリームの全ての材料をミキサーボウルに入れ、ビーターでダマのないように擦り合わせる。
- 03 ローズシャンティの材料をミキサーボウルに入れて、ホイッパーで泡立てる。

仕上げ

タルトシェルにシャンティローズを絞りこみ、マロンクリームを巻き上げる。
仕上げに花びらを飾る。



CITRON MERINGUE

レモンメレンゲ

オレプレミアム リンゴテ (長方形) 小 使用

材料

〈レモンクリーム〉

- シコリ 加糖クラッシュレモンピューレ 500g
- ハチミツ 200g
- グラニュー糖 200g
- 凍結全卵 500g
- バター 420g

〈イタリアンメレンゲ〉

- グラニュー糖 90g
- トレハロース 90g
- 水 40g
- 凍結卵白 90g

作り方

- 01 バター以外の全ての材料を鍋に入れてかき混ぜながら沸騰させる。
- 02 バターを加えてハンドブレンダーかける。
- 03 イタリアンメレンゲを立てる。

仕上げ

タルトレットにレモンクリームを詰める。
逆さにしてイタリアンメレンゲに浸し、ゆっくり引き上げ、綺麗なメレンゲのツノを作る。バーナーで軽く焦げ目をつける。



RED FRUITS VIOLET

レッドフルーツ×ヴァイオレット

オレプレミアム クアドラド（正方形）小 使用



材料

〈レッドフルーツガナッシュクリーム〉

- ・ シコリ
無糖フリュイルージュピュール 400g
- ・ カンテンウルトラ 8g
- ・ ホワイトチョコレート 400g
- ・ バター 180g
- ・ ヴァイオレットリキュール 70g

〈仕上げ〉

- ・ シコリ 冷凍フランボワーズホール 適量
- ・ シコリ 冷凍ミルティエユホール 適量
- ・ シコリ 冷凍グロゼイユホール 適量

仕上げ

一晩冷蔵庫で休めてからタルトに絞り、冷蔵庫でゆっくり解答したベリー類を彩りよく飾る。

作り方

- 01 フリュイルージュピュールとカンテンウルトラを沸騰させる
- 02 ホワイトチョコレートを入れたボウルに一気に注ぐ
- 03 バターも加えて溶かしませ、リキュールを加えてハンドブレンダーにかける。



材料

〈キャラメルカラマンシー〉

- ・ シコリ
無糖カラマンシーピュール 200g
- ・ 生クリーム 35% 200g
- ・ 水あめ 260g
- ・ グラニュー糖 300g
- ・ バター 186g

〈仕上げ〉

- ・ ミロワールヌートル 適量
- ・ 金箔 適量
- ・ ダークチョコレート 適量

CARAMEL KALAMANSI

キャラメル キャラマンシー

オレプレミアム レドンド（丸）小 使用

作り方

- 01 バター以外の全ての材料を鍋に入れ、108℃まで煮詰める。
- 02 常温の水に、数適キャラメルを落として固さをチェックする。
- 03 バターを加えてハンドブレンダーにかけ、粗熱を取っておく。

仕上げ

タルトシェルの高さいっぱいまでキャラメルカラマンシーを絞り入れ、数分凍庫に入れて表面を固める。ミロワールヌートルを表面に塗り、金箔とチョコレートでデコレーションする。

MARRON RHUBARBE

マロン×ルバーブ

オレプレミアム レドンド (丸) 小 使用



材料

〈マロンクリーム〉

- アンベール マロンペースト 500g
- アンベール マロンクリーム 500g
- ローズリキュール 50g

〈ルバーブ・コンフィ〉

- シコリ 冷凍ルバーブモルソー 500g
- グラニュー糖 390g
- 水 300g
- アスコルビン酸 6g

〈仕上げ〉

- ルビーチョコレート 適量

仕上げ

タルトシェルにマロンクリームを絞り、水気をきったルバーブのコンフィをのせる。ルビーチョコレートを飾って仕上げる。

作り方

- 01 マロンペーストはラップで包み、電子レンジで柔らかくなるまで1～2分温める。
- 02 マロンクリームの全ての材料をミキサーボウルに入れて、ビーターでダマのないように擦り合わせる。
- 03 ルバーブ・コンフィのグラニュー糖と水を沸かしてシロップを作る。
- 04 耐熱ボウルに冷凍のままのルバーブを入れ③を注ぐ。
- 05 ぴったりラップをかけて、600wの電子レンジで15～20分できるだけ沸騰させないように加熱する。
*沸騰すると、リュバーブの繊維が崩壊して形が崩れる。

PASSION BRULEE

パッション・ブリュレ

オレプレミアム リンゴテ (長方形) 小 使用



材料

〈パッションフルーツクリーム〉

- シコリ 無糖パッションフルーツピューレ 500g
- ヴァニラペースト 4g
- グラニュー糖 280g
- カンテン 12g
- 加糖連結卵黄 620g
- バター 420g

〈仕上げ〉

- キャンナード 適量

作り方

- 01 バター以外の全ての材料を鍋に入れてかき混ぜながら沸騰させる。
- 02 バターを加えてハンドブレンダーかけ、冷蔵する。

仕上げ

冷えた②のクリームをタルトシェルに絞り入れ、キャンナードを表面につけ、バナーで炙る。

TRUFFE CHOCOLAT ET MARRON

チョコレート×トリュフ×マロン
オレプレミアム リンゴテ (長方形) 小使用



材料

〈トリュフチョコレートクリーム〉

- 生クリーム 35% 360g
- 牛乳 288g
- トリュフオイル 12g
- カンテンウルトラ 4g
- ブラウンシュガー 117g
- 加糖凍結卵黄 108g
- チョコレート(カカオ分70%) 396g

〈仕上げ〉

- アンベール
マロンインシロップブリジュア 適量
- チョコレート(カカオ分83%) 適量

作り方

- 01 生クリーム、牛乳、トリュフオイル、カンテンを鍋に入れ沸騰させる。
- 02 ブラウンシュガーと卵黄を混ぜ、①に加え、アングレーズを炊く。
- 03 チョコレートを溶かし、②を漉しながら注ぎ入れ、ハンドブレンダーをかけ、冷蔵庫で保管する。

仕上げ

タルトシェルに冷えて固まった③を絞り入れ、平にならず。グラサージュショコラやココアパウダーで表面をデコレーションしてマロンブリジュア、チョコレートを飾る。

NOIX DE CARAMEL

キャラメル ナッツ

オレプレミアム リンゴテ (長方形) 小使用



材料

〈ソフト ソルティキャラメル〉

- 生クリーム 35% 490g
- 水あめ 160g
- ヴァニラペスト 6g
- ゲランドの塩 12g
- グラニュー糖 490g
- トレハロース 126g

〈デコレーション〉

- 4種のナッツ 適量
※ローストしておく
- クレーム・シャンティ 適量

作り方

- 01 生クリーム、水あめ、ヴァニラペスト、ゲランドの塩を沸騰させる。
- 02 グラニュー糖、トレハロース、水を約185℃まで加熱し、濃いめのキャラメルを作る。
- 03 全てを合わせて裏ごし粗熱をとっておく。
粗熱がとれたら密閉容器に移して冷蔵保存する。

仕上げ

タルトシェルにキャラメルを高さの半分ぐらいまで絞り、バランスよくナッツ類を盛り込む。接着しにくい部分はキャラメルを絞り、接着する。好みでクレーム・シャンティをクネルにしてのせる。

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にくく、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。





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)、
シコリ社 (SICOLY)、 コンフィレタス社 (CONFILETAS)
製品の総代理店です。



imbert

Noblesse du Marron en Ardèche



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>