



IMBERT JAPAN
アンベール・ジャパン株式会社



Mont-Blanc Fruits rouges

モンブラン・
フリュイ・ルージュ



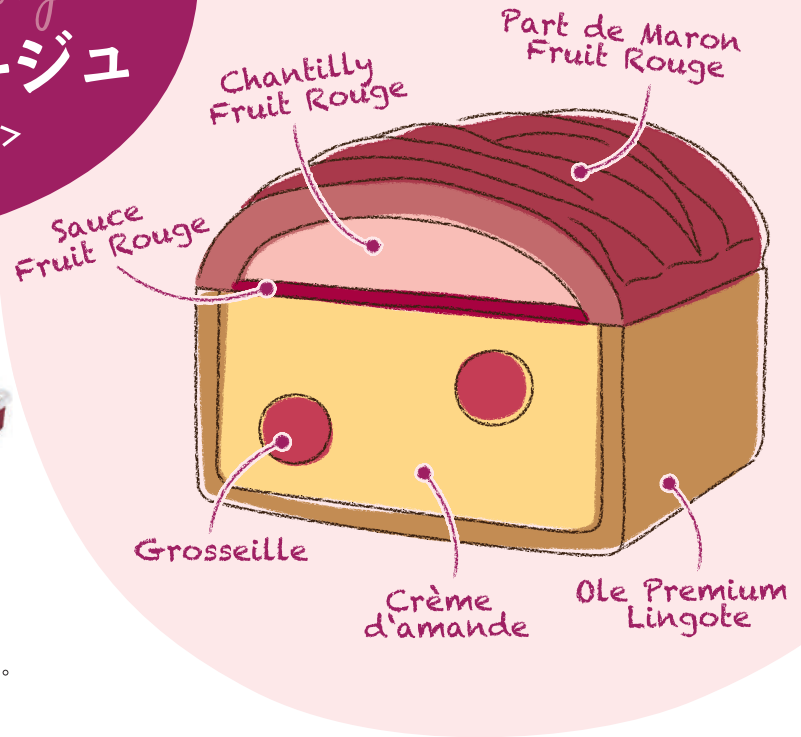
Chef

西園 誠一郎
SEIICHIRO NISHIZONO

2014年 大阪・京町堀にオーナーシェフとして「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監修などを担う。

レシピ紹介 *Mont Blanc Fruits rouges* モンブラン・フリユイ・ルージュ

＜オレプレミアム リンゴテ(長方形)大 24個分＞



ソース・フリユイ・ルージュ

＜材料＞

無糖フリユイ・ルージュピューレ	1000 g
グラニュー糖	500 g
フランボワーズリキュール	22 g
LMペクチン	40 g



＜作り方＞

1. フリユイ・ルージュピューレに、グラニュー糖とペクチンを粉末混合して混ぜ、沸騰させる。
2. 火からおろして、氷水などにあて40℃まで温度が下がったらフランボワーズリキュールを加える。
3. 冷えて固まったら、ハンドブレンダーで滑らかなペースト状にする。

シャンティ・フリユイ・ルージュ

＜材料＞

生クリーム40%	1000 g
ソース・フリユイ・ルージュ	300 g

＜作り方＞

- 固く泡立てた生クリームにソースを加え、ホイッパーで混ぜる。

アンビバージュ

＜材料＞

フランボワーズリキュール ベース1個につき2g

＜作り方＞

- 焼き上がったベースに浸す。

パート・ド・マロン・フリユイ・ルージュ

＜材料＞

マロンスイートピューレ	900 g
ソース・フリユイ・ルージュ	250 g



＜作り方＞

1. ミキサーボウルにマロンスイートピューレを入れて、ピーターでほぐす。
2. ダマにならないように、ソースを加える。

デコレーション

＜材料＞

お好みの生のベリー系フルーツ	適量
エディブルフラワー(赤～紫のもの)	適量
ダークチョコのスティック	適量

ベース

＜材料＞

オレプレミアム リンゴテ(長方形)大	24個
クレーム・ダイヤモンド	720 g (30 g×24個分)
冷凍グロゼイユ ホール	144粒 (6粒×24個分)



＜作り方＞

1. 170℃で12分ほど空焼きしたタルトシェルにクレーム・ダイヤモンドを絞り、冷凍グロゼイユを散らす。
2. 160℃で約20分再焼成する。



＜組み立て&仕上げ＞

1. ベースにソース・フリユイ・ルージュを絞り、その上にシャンティ・フリユイ・ルージュを重ねて絞る。
2. 1の上にパート・ド・マロン・フリユイ・ルージュを絞り、四隅をパレットナイフですりきって整える。
3. フルーツ、エディブルフラワー、チョコのスティックを飾り上げる。

Finish!

使用商品



マロンスイートピューレ
(アンベール)



無糖フリユイ・ルージュピューレ
(シコリ)



冷凍グロゼイユ ホール
(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@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

