



IMBERT JAPAN
アンペール・ジャパン株式会社

Mont Blanc Tiramisu

モンブラン・ティラミス



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年よりアンペール・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 Tiramisu* モンブラン・ティラミス

＜オレプレミアム クアドラド(正方形)大 24個分＞

ベース

＜材料＞

オレプレミアム クアドラド(正方形)大 24個

＜作り方＞

170℃で12分ほど空焼きしておく。



ビスキュイ・ジョコンド(フレンチサイズ鉄板1枚分)

＜材料＞

アーモンドパウダー	87 g
粉糖	87 g
全卵	108 g
卵白	231 g
トレハロース	16 g
グラニュー糖	87 g
薄力粉	77 g

＜作り方＞

1. アーモンドパウダー、粉糖、全卵をしっかり泡立てる。
2. 卵白にトレハロースを加えて泡立て、ツノが立つようになればグラニュー糖を少しずつ加え泡立てる。
3. 1と2を合わせて、ふるった薄力粉も加え、混ぜ合わせる。
4. フレンチサイズの鉄板に広げてならし、180℃で約8分焼成する。
5. 粗熱が取れたら4.5cm角にカットしておく。

アンビバージュ

＜材料＞

水	545 g
粉末コーヒー	80 g
グラニュー糖	440 g
マルサラ酒	105 g

＜作り方＞

1. 水、粉末コーヒー、グラニュー糖を合わせて加熱する。
2. マルサラ酒も加えて混ぜ、ビスキュイ・ジョコンドを浸す。
3. プラストチラーなどで完全に冷凍する。

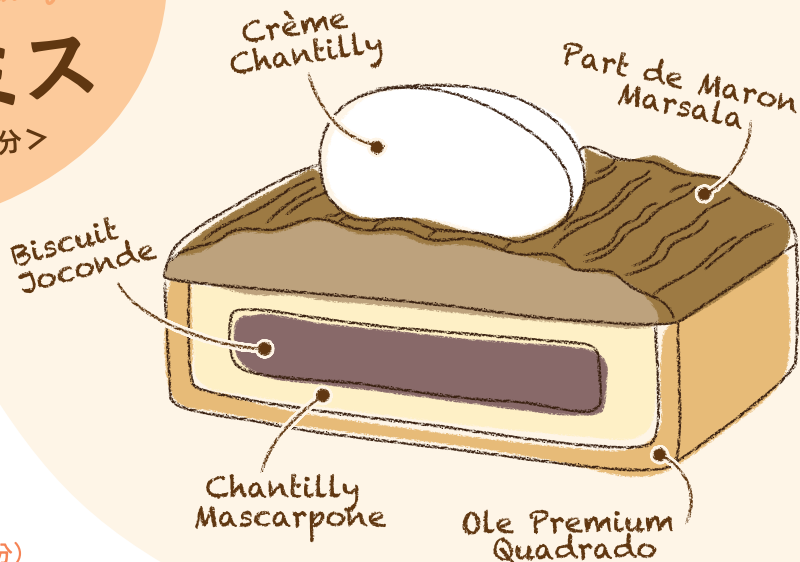
シャンティ・マスカルポーネ

＜材料＞

マスカルポーネ	500 g
生クリーム40%	500 g
メープルシュガー	50 g
バニラシーズペースト	2 g

＜作り方＞

全ての材料を合わせてしっかり泡立てる。



パート・ド・マロン・マルサラ

＜材料＞

マロンスイートピューレ	900 g
マロンクリーム	270 g
マルサラ酒	48 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、ビーターでほぐす。
2. 1にマロンクリームとマルサラ酒を加え、ダマにならないように混ぜる。

デコレーション

＜材料＞

クレームシャンティ	適量
ココアパウダー	適量
チョコの飾り	適量

＜組み立て&仕上げ＞

1. 空焼きしたオレプレミアム クアドラドに、シャンティ・マスカルポーネを絞り、パレットなどで四隅までしっかりと詰める。
2. 1に冷凍したビスキュイ・ジョコンドを押し込み、表面を平らにならす。
3. パート・ド・マロン・マルサラを表面に絞り、クレームシャンティのクネルを中央に置く。
4. ココアパウダーを振って、チョコの飾りをトッピングする。

Finish!

使用商品



マロンスイートピューレ
(アンベール)



マロンクリーム
(アンベール)



オレプレミアム
クアドラド(正方形)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



imbert
Noblesse du Marron en Ardèche

