



# 2023 RECIPE BOOK TORU SHIMADA



IMBERT JAPAN  
アンベール・ジャパン株式会社

# About Imbert Japan

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をしています。

フランス マロン・アンベール社 (MARRONS IMBERT)、シコリ社 (SICOLY)、およびスペイン コンフィレタス社 (CONFILETAS) 製品の総代理店です。



フランス マロン・アンベール社は、100年以上の歴史をもつ老舗のマロン製品メーカーです。ヨーロッパ栗本来の美味しさを引き出す製法にこだわり、高品質のマロン製品をお届けします。



シコリ社は、フランス・リヨン地域の果樹園農家による共同組合です。シコリ社のピューレは、独自の加工技術により、採れたたと変わらない風味が味わえます。



コンフィレタス社は、1989年にスペインで設立されたタルトシェルやパイを展開する焼成品を扱うメーカーです。フィリングをいれるだけで本格的なメニューが完成する汎用性が高い製品は、作業の短縮やコスト削減に大きく貢献しています。

# CHEF'S PROFILE



## パティシエ・シマ オーナーシェフ 島田 徹氏

1976年東京都出身

大学で経営情報学を学んだ後、

日本で最初のフランス菓子専門店「A・ルコント」でフランス菓子の基礎を学ぶ。

渡仏し「ピエール・エルメ」、「ホテル・ル・ブリストル」を経て約5年の滞在後帰国し、東京・麹町「パティシエ・シマ」オーナーシェフに就任。

フランス菓子・食文化に精通し、世界最古のシェフの会・フランス料理アカデミー会員、公益社団法人東京都洋菓子協会公認技術指導委員、日本ソムリエ協会認定ワインエキスパートとしても活躍。

*Tarte à la vanille de madagascar*

# タルト・ヴァニラ マダガスカル

コンフィレタスオレプレミアムレドンド(丸)大 80mm  
8個分



### ■ガナッシュ・ヴァニージュマダガスカル■

クーベルチュール・ショコラブラン	300g
生クリーム 35%	225g
マダガスカル産 ヴァニラビーンズ	1/4本

- ① 生クリームに裂いたヴァニラビーンズを加え、沸かす
- ② ショコラブランと①を合わせる

### ■ビスキュイアラキュイェール■

卵黄	3個分
卵白	3個分
グラニュー糖	75g
薄力粉	80g
乾燥卵白	7g

- ① 卵白、乾燥卵白、グラニュー糖でメレンゲを作る
- ② ①と卵黄を合わせ、ふるっておいた薄力粉を合わせる
- ③ 直径7cm程に絞り、200℃で20分焼成する

### ■シロップ・ヴァニージュ■

水	100g
マダガスカルヴァニラ	1/6本
グラニュー糖	50g
ラム酒	5g

水を沸かし全て混合する

### ■シャンティーマスカルポーネ・ヴァニラ■

生クリーム 42%	500g
粉糖	50g
マスカルポーネ	500g
マダガスカル産 ヴァニラ ビーンズ	1本

- ① 生クリームにヴァニラビーンズを加え、ホイップし粉糖と合わせる
- ② ①とマスカルポーネを合わせる



### ■組立て■

- ① オレプレミアムレドンド(丸)大のタルトシェルを軽く170℃で焼成し色付ける
- ② タルトの内径サイズに抜いたビスキュイにシロップをアンビベしている
- ③ ガナッシュを流し、急速冷凍する
- ④ シャンティーマスカルポーネをサントノーレ口金で波模様に絞る



*gâteau aux framboises*

# ガトーフランボワーズ

丸型直径 5.5cm×3cm  
20個分



## ■ムースフランボワーズ■

シコリ 無糖フランボワーズピューレ	45g
牛乳	110g
ヴァニラビーンズ	1/4本
卵黄	2個分
グラニュー糖	25g
ゼラチン	110g
生クリーム38%	4g

- ① 牛乳に裂いたヴァニラを加えて沸かす
- ② 卵黄とグラニュー糖をすり合わせる
- ③ ①と②を合わせアングレーズを炊く
- ④ ③にゼラチンを加える
- ⑤ ④とフランボワーズピューレを合わせる
- ⑥ ⑤とホイップした生クリームを合わせる

## ■シロップフランボワーズ■

シコリ 無糖フランボワーズピューレ	120g
クレームドフランボワーズ	20g
キルシュ	20g
シロップ30°	140g

シロップの材料を混ぜ合わせる



## ■ビスキュイアラキュイエール■

卵黄	3個
分	
卵白	3個
分	
グラニュー糖	75g
薄力粉	80g

- ① 卵白、乾燥卵白、グラニュー糖でメレンゲにする
- ② ①と卵黄を合わせる
- ③ 振っておいた薄力粉と②を合わせる
- ④ セルクルに流し焼成する
- ⑤ 200°Cで20分焼成する

## ■クレームオブルフランボワーズ■ 乾燥卵白

【パートポンプベース】	
A { 全卵	1個
グラニュー糖	45g
水	16g
ヴァニラビーンズ	適量
バター	180g

- ① Aでパートポンプを作る
- ② ポマード状のバターにヴァニラビーンズを加える
- ③ ①と②を合わせる
- ④ Bでイタリアンメレンゲを作る
- ⑤ ④とポマード状のバターを合わせる
- ⑥ ⑤と③を合わせる

## 【イタリアンメレンゲベース】

B { 卵白	80g
グラニュー糖	30g
水	30g
グラニュー糖	100g
バター	400g

## ■ミロワール・フランボワーズ■

ナパージュヌートル	500g
シコリ 無糖フランボワーズピューレ	50g
水	50g

- ① ナパージュと水を合わせ沸かす
- ② ①とピューレを合わせる



## ■組み立て■

- ① セルクル側面にクレームオブルを塗る
- ② 同サイズのセルクルで抜いたビスキュイにシロップをアンビベをしてを底にはめる
- ③ ムースフランボワーズを流す
- ④ 片面アンビベしたビスキュイで再度ふたをしてクレームオブルですりきり急速冷凍する
- ⑤ 表面にミロワールをかけて仕上げる

*gâteau au marron*

# ケーキマロン・リュックス

パウンド型 8個分





## ■パートケーキ■

アンベール マロンクリーム	280g
アンベール マロンペースト	30g
発酵バター	680g
グラニュー糖	780g
全卵	5個分
卵白	75g
薄力粉	900g
ベーキングパウダー	30g
牛乳	280g
ラム酒	70g



- ① バターとグラニュー糖を合わせ、たてる
- ② 全卵と卵白を①に加える
- ③ 薄力粉とベーキングパウダーをふるって②に加える
- ④ 牛乳、ラム酒、マロンクリーム、マロンペーストを合わせる
- ⑤ ④と③を合わせて型に絞る
- ⑥ 180℃で40分焼成する

## ■シロップ■

シロップ30°	180g
ラム酒	90g

材料を混ぜ合わせ、焼き上がりに塗る

## ■グラサージュショコラ■

パートグラッセショコラ	1000g
クーベルチュールショコラ	

1000g  
材料を溶かして合わせ、ケーキに流しかける



## ■仕上げ■

アンベール マロンクリーム	適量
アンベール マロンホール	適量
金箔	適量

マロンクリームを絞り、マロンホール、金箔でデコレーションする

Vol au vent Rikyu

# ボローバン利休

コンフィレタス ボローバン 55mm  
8個分



## ■ガナッシュ抹茶■

クーベルチュール・ショコラブラン

75g

生クリーム 35%

75g

## ■抹茶 クレームモンブラン■

6g

アンベール マロンペースト

25g

アンベール マロンピューレ

13g

アンベール マロンクリーム

13g

コニャック

1g

バター

5g

生クリーム 35%

14g

## ■グラサージュ抹茶■

A

クーベルチュール・ショコラブラン 40g

カカオバター 40g

抹茶 5g



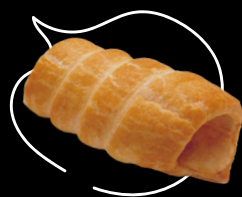
- ① 沸かした生クリームをショコラブランと抹茶に合わせ、ブレンダーで混合し、ガナッシュを作る
- ② クレームモンブランの材料を混ぜ合わせる
- ③ Aを溶かし、抹茶を混ぜ合わせグラサージュ抹茶を作る
- ④ ボローバンにクレームモンブランを絞り、ガナッシュ抹茶を流す。
- ⑤ ラサージュ抹茶を流し、抹茶をふりかけ仕上げる



*cannoli pistache*

## カンノーリピスターシュ

コンフィレタス ロール  
6個分



### ■ガナッシュピスターシュ■

クーベルチュール・ショコラブラン	100g
生クリーム 35%	100g
パートドピスターシュ	30g
ピスターシュアッシュ	適量

- ① 沸かした生クリームをショコラブランとパートドピスターシュに合わせ、ブレンダーで混合する
- ② ロールに絞り、ピスターシュアッシュをつけ仕上げる



IMBERT JAPAN  
アンベール・ジャパン株式会社



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](mailto:contact@imbert.co.jp)  
URL: <https://imbert.co.jp>