



IMBERT JAPAN
アンベール・ジャパン株式会社



Café Marron

カフェマロン



Chef
鈴木 崇志
TAKASHI SUZUKI

パティシエとしてホテルで培った長年の知識や経験を生かし、レストランデザート、スイーツビュッフェ、ウェディングケーキなど様々なデザートシーンを監修。新横浜グレイスホテル、ヒルトン東京、ストリングスホテル東京インターコンチネンタルを経て、2021年、オーナーシェフとしてオンラインケーキ専門店パティスリーベル、クインテッドベラを立ち上げる。2022年10月、パティスリー ドゥボンヌ オーギュルを文京区湯島に開店。

レシピ紹介 *Café Marron* カフェマロン

<オレプレミアムレドンド(丸)大 80mm 50個分>



マロンペースト

<材料>

マロンペースト

適量



<作り方>

1. マロンペーストを2mmに伸ばす。
2. 直径6cm丸型に抜き、タルトシェルに敷く。

フランジパーヌ

<材料>

クレームダイヤモンド 1000 g
クレームパティシエール 500 g
オレンジピールの砂糖漬け(細かく刻む) 100 g

<作り方>

1. フランジパーヌの材料を混ぜ、マロンペーストを敷いたタルトシェルに40gずつ絞る。
2. 170℃のオーブンで30分焼成する。

コーヒーガナッシュ

<材料>

ミルクチョコレート 430 g
生クリーム(乳脂肪35%) 540 g
エスプレッソ 38 g
インスタントコーヒー 6 g

<作り方>

ミルクチョコレートに軽く沸騰させた生クリームを加えて、エスプレッソとインスタントコーヒーを入れしっかりと混ぜ合わせ、冷凍しておく。

コーヒームース

<材料>

A 冷凍卵黄 370 g
グラニュー糖 140 g
牛乳 900 g
板ゼラチン 28 g
インスタントコーヒー 24 g
生クリーム(乳脂肪35%) 750 g
ナパーージュ 適量

<作り方>

1. Aでアングレースを炊く。
2. ゼラチンをふやかし1に入れ、インスタントコーヒーを混ぜる。
3. 泡立てた生クリームと2を合わせ、型に流し入れ、冷凍したコーヒーガナッシュを中心に入れる。
4. 3を冷凍し、ナパーージュをかける。

マロンクリーム

<材料>

マロンペースト 1000 g
クレームパティシエール 300 g
無塩バター 300 g
ラム酒 10 g



<作り方>

すべての材料を混ぜ合わせる。

タルト台

<材料>

オレプレミアムレドンド(丸)大 50個



デコレーション

<材料>

クレームシャンティ 適量

<組み立て&仕上げ>

1. マロンペーストとフランジパーヌを絞った焼成済みのオレプレミアムレドンドにコーヒームースをのせる。
2. マロンクリームを縁に絞る。
3. クレームシャンティのクネルをのせて完成。

Finish!

使用商品



マロンペースト
(アンベール)



オレプレミアム
レドンド(丸)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

