



IMBERT JAPAN
アンベール・ジャパン株式会社



Chocolat Framboise

ショコラ
フランボワーズ



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 *Chocolat Framboise* ショコラフランボワーズ

＜オレプレミアムレドンド(丸)大 80mm 40個分＞



フランボワーズガナッシュ

＜材料＞

スイートチョコ	1200 g
無糖フランボワーズピューレ	600 g
生クリーム(乳脂肪35%)	1000 g
水あめ	200 g
グラニュー糖	100 g



＜作り方＞

1. Aを鍋に入れ、軽く沸騰するまで加熱する。
2. スイートチョコに1を入れ、しっかりと混ぜ合わせる。

フランボワーズソース

＜材料＞

無糖フランボワーズピューレ	1000 g
グラニュー糖	200 g



＜作り方＞

鍋にフランボワーズピューレとグラニュー糖を入れ火にかけてソースを作り、粗熱をとって冷凍しておく。

フランボワーズムース

＜材料＞

加糖フランボワーズピューレ	800 g
グラニュー糖	260 g
板ゼラチン	33.6 g
生クリーム(乳脂肪35%)	800 g
グラサージュ	適量



＜作り方＞

1. フランボワーズピューレを火にかけ、グラニュー糖を加える。
2. グラニュー糖が溶けたら、ふやかした板ゼラチンを加え、泡立てた生クリームと混ぜ合わせる。
3. 2を型に入れ、あらかじめ冷凍しておいたフランボワーズソースを中心に、冷凍する。
4. 3にグラサージュをかける。

タルト台

＜材料＞

オレプレミアムレドンド(丸)大 40個



デコレーション

＜材料＞

フレッシュフランボワーズ 適量

＜組み立て&仕上げ＞

1. オレプレミアムレドンド(丸)大にガナッシュを流してよく冷やしておく。



2. 輪切りにしたフランボワーズをガナッシュの上に敷く。

3. グラサージュをかけたフランボワーズムースを2の上にする。



Finish!

使用商品



無糖
フランボワーズ
ピューレ
(シコリ)



加糖
フランボワーズ
ピューレ
(シコリ)



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>



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



SNSも
随時
更新中



imbert
Noblesse du Marron en Ardeche

