



— 新商品入荷のお知らせ —

NEW ARRIVAL

この度オレプレミアムシリーズに
新しいラインアップが加わります！

Premium Tartslets Ole Premium Series オレプレミアムシリーズ

フランス ブルターニュ産のバターを100%使用したタルトシェル。
シェルの内側にオイルコーティングを施しているため、水分の多い
具材を入れてもシェルのサクサク感が保たれます。
サイズ展開が幅広く、ホテルビュッフェからショーケース用など、
ニーズに合わせた展開が可能です。

風味豊かで甘みを抑えたココア生地を使用



オレプレミアム レドンド ココア(丸) 小・大

- ・さまざまな素材やフィリングにマッチ
- ・定番のチョコレートフィリングでのショコラタルトに
- ・ベリー系、マロン、果樹系の素材とも相性抜群

香ばしい風味の歯ごたえのある
全粒粉生地を使用



オレプレミアム レドンド グラハム(丸) 小

- ・胚芽からくる香ばしい風味と香りが特徴
- ・アプリコットやりんご、マロンなどの素材とベストマッチ
- ・フロマージュタルトにもお勧め

オレプレミアムシリーズ ラインアップ



レドンド(丸)小

レドンド(丸)55mm

レドンド(丸)70mm

レドンド(丸)大

クアドラド(正方形)小

クアドラド(正方形)大

リンゴテ(長方形)小

リンゴテ(長方形)大

新商品を使用した長田 和也シェフ、中山 和大シェフ考案の
レシピは次のページからご紹介！▶▶▶



NEW Ole premium mini round graham

オレプレミアム レドンド グラハム(丸) 小

商品コード 401005

入数 245個(35個×7トレイ)

製品サイズ Φ40mm / 高さ16mm

カートンサイズ 350×260×160mm



NEW Ole premium mini round cacao

オレプレミアム レドンド ココア(丸) 小

商品コード 401004

入数 245個(35個×7トレイ)

製品サイズ Φ40mm / 高さ16mm

カートンサイズ 350×260×160mm



ビュッフェやアフタヌーンティーなどに

手間のかかる小サイズのタルトやパイは、均一のサイズと安定した味が魅力。
フィリングを入れるだけで手軽に高級感を演出できます。



長田 和也 KAZUYA NAGATA

Chef
Profile

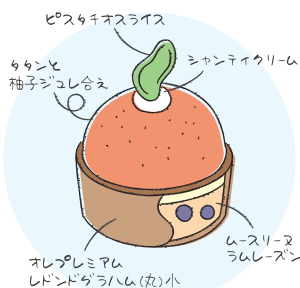
名古屋マリOTTアソシアホテル入社後、国内で数々のコンクールに入賞したのち、2007年、クーブ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリーで日本代表として優勝を果たす。その後、株式会社プリンスホテル(現 株式会社西武・プリンスホテルズワールドワイド)に入社し、2022年軽井沢プリンスホテル製菓長に就任。



Chef's
Recipe

タルトタタン

オレプレミアム レドンド グラハム(丸) 小 <50個分>

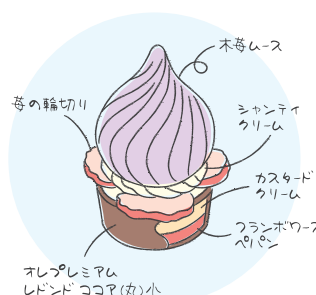


ムスリーヌ ラムレーズンを絞ったタルトにジェノワーズを敷き、信州りんごのタタンと柚子のジュレをのせる。シヤンティクリームを絞り、ビスターチオスライスをのせて仕上げる。

Chef's
Recipe

タルト フランボワーズ

オレプレミアム レドンド ココア(丸) 小 <50個分>



ココアタルトにフランボワーズパペンを流し、クリームパティシエールを絞る。苺の輪切りを乗せ、適量のシヤンティクリームを絞り、木苺のムースを乗せ仕上げる。

Chef's
Recipe

タルトタタン、タルトフランボワーズの詳しい分量やレシピはこちらから！



フロマージュタルト

オレプレミアム レドンド ココア(丸)小 <100個分>



アプリコットホール

冷凍アプリコット	1000g
グラニュー糖	150g
レモン汁	20g
アマレット	20g

[作り方]

- ① ボールに材料を入れ、しっかり混ぜる。
- ② 混ぜたら真空し、冷蔵庫で1日寝かせる。

フロマージュアパレイユ

グラニュー糖	640g
プレーンヨーグルト	120g
全卵	960g
フロマージュブラン	460g
アプリコットピューレ	440g
レモン汁	80g
アマレット	60g

[作り方]

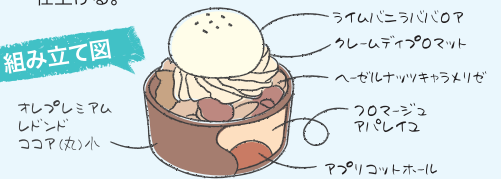
材料を全て合わせる

仕上げ

ヘーゼルナッツキャラメリゼ	適量
クレームディポロマット	適量

- ① 1/2にカットしたアプリコットホールをタルトに入れ、フロマージュアパレイユを9分目まで流す。
- ② 160℃のコンベクションオープンで15分程度焼成し冷ます。
- ③ タルト台に刻んだヘーゼルナッツキャラメリゼを乗せ、クレームディポロマットを適量絞る。
- ④ ババロワ・バニキュ・シトロンヴェールを乗せ、仕上げる。

組み立て図



ババロワ・バニキュ・シトロンヴェール

「牛乳	150g	板ゼラチン	8g
A 生クリーム(45%)	200g	生クリーム(35%)	525g
「バニラビーンズ	2本	「キルシュ	31g
卵黄	80g	B ライムゼスト	1個分
グラニュー糖	80g	「ライム汁	1個分

[作り方]

- ① Aを鍋に入れて沸騰させ、卵黄とグラニュー糖を合わせたものに少しずつ入れて合わせる。
- ② ①を鍋に戻し、81℃まで火を入れてから水でふやかした板ゼラチンを入れて冷やす。
- ③ 35%の生クリームを6分立てし、冷やした②と合わせ、Bを入れて軽く合わせる。
- ④ フレキシパンに流して冷凍する。

マロンクリーム

マロンスイートピューレ	200g
生クリーム 35%	100g

センターマロンブローケンシャンティ

マロンインシロップブリジュア	20g
シャンティークリーム	100g

カシスソース

カシスピューレ	300g
グラニュー糖	80g
ペクチン	6g

[作り方]

材料を鍋に入れ沸騰させてある程度のとろみが出たら冷やす。

ディプロマットクリーム

マスカルポーネ	150g
クレームパティシエール	150g
シャンティークリーム	300g

[作り方]

マスカルポーネとクレームパティシエールを合わせて、しっかり立てたシャンティークリームを合わせる。

仕上げ

マロンインシロップホール	適量
ミルクチョコ板	適量

- ① タルトシェルにカシスソースを絞り、ディプロマットクリームを絞る。
- ② ミルクチョコ板を乗せ、センターにマロンブローケンシャンティを乗せ、マロンクリームを絞る。
- ③ マロンインシロップホールを適当な大きさに切り、上に乗せて仕上げる。

組み立て図



タルトモンブラン

オレプレミアム レドンド グラハム(丸) 小 <30個分>



組み立て図





Ole premium round cacao

オレプレミアム レドンド ココア(丸)大

商品コード 401104

入数 108個(12個×9トレイ)

製品サイズ Φ80mm / 高さ16mm

カートンサイズ 359×270×223mm



こだわりのパティスリーで

シェフのみなさまのご期待に添えるこだわりの原材料を使用。
風味豊かな製品は、有名パティスリーでも多くの導入実績がございます。



中山 和太 KAZUHIRO NAKAYAMA

Chef
Profile

長野県出身。
「リモージュ」「六本木ヒルズクラブ」を経て、ホテル「マンダリンオリエンタル東京」にて修行。
2012年に滋賀県「クラブハリエ」に入社し、2014年東京都中央区にオープンした「オクシ
タニアル」のシェフパティシエに就任。国内外のコンテストで数々の受賞歴をもつ。

Chef's
Recipe

タルトショコラバニージュ

オレプレミアム レドンド ココア(丸)大 <30個分>



クレームダマンドショコラ

「バター	100g	「 ショコラノワール	50g
A グラニュー糖	100g	「 牛乳	50g
全卵	100g		
「アーモンドパウダー	100g		

【作り方】

- ① Aでクレームダマンドを作る。
- ② Bでガナッシュを作り、クレームダマンドと混ぜ合わせる。
- ③ タルトに流し、180℃で20分程度焼成する。

シロップ

30°ボーメシロップ	20g
ギルシュ	20g

【作り方】

材料を合わせ、焼きあがったタルトに打つ。

コンポテフランボワーズ

フランボワーズピューレ	330g
コンスターチ	20g
グラニュー糖	60g
ゼラチン	4g

【作り方】

- ① ピューレを沸かし、他の材料を加え炊き上げる。
- ② 冷めたらタルト台に絞り、擦切る。

ムースショコラバニージュ

ショコラブラン	220g
クレームパティシエール	220g
牛乳	110g
バニラビーンズ	6g
ゼラチン	8g
生クリーム(35%)	525g

【作り方】

- ① ショコラブラン、クレームパティシエールを湯煎にかける。
- ② 牛乳とバニラビーンズを沸かし、ゼラチンを加え①と混ぜ合わせる。
- ③ 42℃に調温し、泡立てたクリームと合わせる。
- ④ 型に流し冷凍する。

グラサージュショコラ

水	120g	コンデンスミルク	100g
トレハロース	150g	ショコラブラン	150g
ゼラチン	8g	バニラ	2g
ハローデックス	150g		

【作り方】

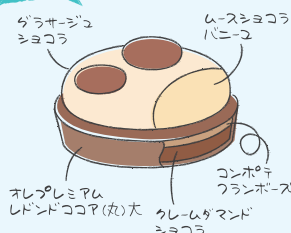
- ① 水を沸かし、トレハロースとゼラチンを溶かす。
- ② ①にハローデックス、コンデンスミルクを加える。
- ③ チョコレートと②を合わせ、30℃に調温する。

仕上げ

直径8cmにカットした
チョコレートの板 適量

- ① 型から外したムースショコラバニージュに
グラサージュショコラをかける。
- ② タルト台の上にチョコレートの板を乗せ、
その上に①を乗せて仕上げる。

組み立て図



アンベール・ジャパンは製菓業界専門の食品の輸入および販売をする会社です。コンフィレタス社(Confiletas)の商品の輸入販売店です。



IMBERT JAPAN
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2階
Tel: 03-5766-7888
Fax: 03-5766-7889



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
<https://imbert.co.jp/>