

Shinpei Asada

CONFLETAS TARTLETS



Tartlet Recipe Collection



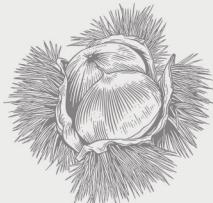
IMBERT JAPAN

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）、
スペイン コンフィレタス社（CONFLETAS）製品の販売代理店です。



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
加工メーカーです。
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。



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

パティスリーアプラノス
オーナーシェフ
朝田 晋平



PÂTISSERIE
APLANOS
Shinpei Asada

プリンスホテル、パークハイアット東京を経て
浦和ロイヤルパインズホテル開業時より
シェフパティシエに就任。

2011年、地元武蔵浦和に自店
『パティスリーアプラノス』を開業。
国内外のコンクールでの受賞歴多数。



mont blanc
Imbert

モンブラン アンベール

オレプレミアムレドンド（丸）70mm使用



材料（8個分）

※基本のマロンクリームベース

マロンピューレ（アンベール）	1740g
マロンペースト（アンベール）	1000g
ラム酒	25g



マロンクリーム

※基本のマロンクリームベース	300g
クレームパティシエール	60g
クレームシャンティ（7%加糖）	30g



マドレーヌタルト土台

アーモンドパウダー	318g	薄力粉	255g	
卵黄	438g	ベーキングパウダー	4.8g	
グラニュー糖	348g	塩	3g	
A	生クリーム 38%	255g	バター	459g
	ブランデー	33g	バニラペースト	4.5g
	蜂蜜	60g	マロンブリュージュア（アンベルール）	適量

仕上げ

マロンインシロップホール (アンベルール)	8個
クレームシャンティ（7%加糖）	320g
チョコレート（飾り用）	適量



作り方

- 1 アーモンドパウダーを卵黄で溶きほぐし、グラニュー糖を混ぜ合わせる。
- 2 予めあわせておいたAを1に少量ずつ混ぜ合わせる。
- 3 粉類をふるい、2に混ぜ合わせる。
- 4 バターとバニラペーストを30°Cに溶かし、3に混ぜ合わせ、仕上がりの温度が27°Cになるように仕込む。
- 5 タルト生地に約25gマドレーヌ生地を絞り込み、マロンブリュージュアを入れ、再度マドレーヌ生地を絞り、焼き上げる。
焼成時間：170°C/150°C 軟/軟 約30分

仕上げ

- タルト土台に約40gクレームシャンティを絞り、中央に1/2にカットしたマロンインシロップホールを配置する。
- 材料を混ぜ合わせたマロンクリームを絞り、飾り用のチョコレートと残りの1/2にカットしたマロンインシロップホールを飾り、仕上げる。





*Tarte au chocolat et
au caramel*

タルトショコラキャラメル

オレプレミムレドンドココア（丸）大使用



材料（5個分）

キャラメルソース

水あめ	6g
生クリーム 38%	29.1g
グラニュー糖	60g
フォンダン	6g
バター	18.3g



ガナッシュショコラノワール

エキストラビター	112.5g
牛乳	28.3g
グラニュー糖	28.3g
全卵	28.3g
卵黄	33.8g
バター	58.7g

仕上げ用

ローストヘーゼルナッツ（4割）	適量
飾り用チョコレート	適量
カカオパウダー	適量
粉糖	適量

作り方

キャラメルソース

- 1 水あめと生クリームを沸かす。
- 2 グラニュー糖をキャラメリゼし1を注ぎ、火を止める。
- 3 2を裏漉しし、フォンダンを合わせ、ポマード状のバターを混ぜ合わせる。

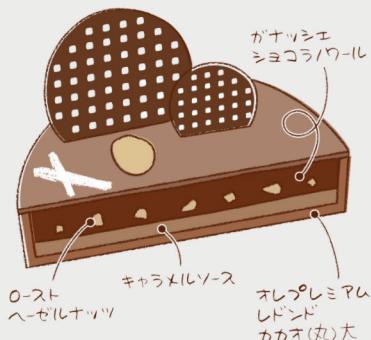


ガナッシュショコラノワール

- 1 牛乳、グラニュー糖、全卵、卵黄を合わせ、湯煎で73°Cに調温し裏漉しする。
- 2 チョコレートを50°Cに溶かし、①をゴムべらを使用しながら少しづつ合わせ、最後にポマード状のバターを混ぜ合わせる。

仕上げ

- 1 予め空焼きしておいたタルト台に15gほどキャラメルソースを流し、ヘーゼルナッツを散らし冷やす。
- 2 ガナッシュを30gほど流し冷凍する。
- 3 使用時に解凍し、カカオパウダー、粉糖で飾り、ヘーゼルナッツとチョコレートで仕上げる。





*tarte à la noix de coco et aux
fruits mélangés*

ミックスベリー ココナッツタルト

オレプレミムリンゴテ（長方形）大使用



材料（70個分）

コンポートフレーズ

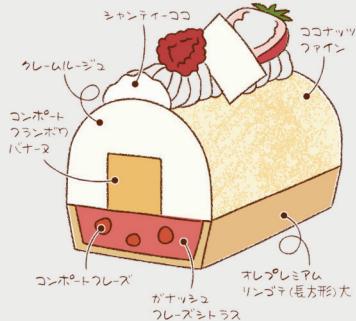
冷凍いちご	1400g
グラニュー糖	700g
ライム（皮と中身）	0.7g
アニス酒	28g

ガナッシュフレーズシトラス

いちごチョコレート	900g
フランボワーズピューレ	450g
フレーズピューレ	180g
ライム果汁	90g
ライムゼスト	2.5個分
アニス酒	90g

作り方

- 1 冷凍いちごを自然解凍し、グラニュー糖とライムを加えて沸騰させる。
- 2 灰汁を取り、ライムを取り出しリキュールを加え、一晩寝かせる。
- 3 チョコレートを溶かし、沸かしたピューレ類を注ぎ、ブレンダーで乳化させる。
- 4 ライム果汁、ライムゼスト、アニス酒を1に加え、さらに乳化させる。
- 5 汁気を切ったコンポートフレーズを予め空焼きしたタルトに入れてガナッシュを流し、冷やし固める。



コンポートフランボワバナーヌ

A	冷凍フランボワーズ	360g	<p>1 レモンの皮とシナモンスティックをティーパックに入れてAと合わせて火にかける。</p> <p>2 1を50°C程度に調温し、グラニュー糖とペクチンを混ぜて入れ、沸かす。</p> <p>3 ティーパックを取り出して②をブレンダーで攪拌し、カードル（34cm×48cm）に1420g（7mm厚）に流して固める。</p>
	蜂蜜	35g	
	フランボワーズピューレ	35g	
	ミネラルウォーター	484g	
	グラニュー糖	285g	
	LMペクチン	10g	
	レモン果汁	80g	
	レモンの皮	2個分	
シナモンスティック		1本分	<p>全卵と卵黄にグラニュー糖をすり混ぜて、沸かしたピューレ類を合わせアングレースを炊き、ふやかした板ゼラチンを合わせて裏漉す。</p> <p>1を40°Cに調温し、ポマード状にした無塩バターを合わせてブレンダーで乳化させる。</p> <p>3 コンポートフランボワバナーヌを固めた上に2400g（13mm厚）を流し、冷凍で固める。</p> <p>4 7cm×1.5cm角にカットして冷凍保存しておく。</p>
完熟バナナ		285g	
クレームルージュ			
フレーズピューレ		570g	
グロゼイユピューレ		570g	
全卵		430g	
卵黄		330g	
グラニュー糖		285g	
板ゼラチン		17g	<p>Aを沸かし、ふやかした板ゼラチンを合わせてリキュールを加え、ブレンダーで乳化させ冷凍保存しておく。</p> <p>ジュレココナッツを人肌程度に温め、すべての材料を合わせてミキサーで立てる。</p> <p>タルトの土台にセンターを置き、シャンティココを台形型にナッペし、冷凍保存する。</p> <p>必要数を解凍し、シャンティのサイド部分にココナッツを付け、粉糖をふる。</p> <p>上の面に星口金でシャンティココを絞り、いちごやセルフィーユで仕上げる。</p>
無塩バター（ポマード状）		430g	
基本のジュレココナッツ			
ココナッツピューレ		1000g	
グラニュー糖		125g	
トレハロース		40g	
板ゼラチン		15g	
ココナツリキュー		94g	
シャンティココ			
生クリーム		1000g	
グラニュー糖		70g	
※基本のジュレココナッツ		300g	
仕上げ			
苺（1/4カット）		適量	
セルフィーユ		適量	
ココナツファインロースト		適量	
なかない粉糖		適量	
ナパージュ		適量	



*tarte Marron et
chocolat*



マロンショコラタルト

オレプレミアムココア（丸）小 使用



材料（130個分）

ムースマロン

マロンペースト（アンベル）	290g
A	
牛乳	296g
グラニュー糖	39g
加糖卵黄	90g
ゼラチン	8.5g
ラム酒	11g
生クリーム38%	230g

※基本のソースショコラガーデナー

ミネラルウォーター	115g
生クリーム38%	115g
ガーデナーダーク	100g
ココアパウダー	30g
グラニュー糖	60g

クレームショコラ

クレームシャンティ(7%加糖)	500g
※ソースショコラガーデナー	200g

仕上げ

マロンインシロップブリュア (アンベル)	80g
金箔	適量

作り方



- 1 Aでアングレーズを炊き、ゼラチンを加え溶かす。
- 2 マロンペーストに1を入れ、ロボクープで混ぜ合わせる。
- 3 2にラム酒をあわせ裏漉しし、とろみがつくまで冷やす。
- 4 3を28°Cに調温し、生クリームを泡立てて混ぜ合わせる。

1 ミネラルウォーターと生クリームをあわせて沸騰させる。

- 2 予めあわせておいたココアパウダーとグラニュー糖に1を注ぎ、混ぜ合わせる。
- 3 ガーデナーダークに2を注ぎ、しっかりと乳化させ、裏漉しし保存する。

クレームシャンティをしっかりと泡立てソースショコラガーデナーを合わせる。

タルト生地にマロンブリュアを散らし、ムースマロンをタルト生地1個につき、8g程度絞る。

クレームショコラを絞り、金箔で仕上げる。

tarte au
camembert



カマンベールタルト

オレプレミアムグラハム（丸）小 使用



材料（150個分）

アパレイユ

A	牛乳	555g
	生クリーム 35%	350g
	グラニュー糖	135g
	薄力粉	113g
	クリームチーズ	300g
	カマンベールチーズ	200g
	生クリーム 35%	650g
	レモンジュース	2個分
	レモンゼスト	2個分

仕上げ

アプリコタージュ

適量



作り方

- 1 Aの牛乳と生クリームを40～45°Cに温める。
- 2 グラニュー糖と薄力粉をボールであわせ、1を注ぎ、しっかりと混ぜ合わせる。
- 3 2にクリームチーズとカマンベールを入れ、湯煎でしっかりとろみがつくまで炊き上げる。
- 4 3を裏漉しし、冷たい生クリームとレモンジュース・レモンゼストを加え、混ぜ合わせる。
- 5 タルト生地1個につき15g～18gを流し込み焼成する。
焼成時間：180°C/150°C 軟/軟 約25分
- 6 焼成したタルトにアプリコテして仕上げる。





IMBERT JAPAN
アンベル・ジャパン株式会社

製菓材料輸入販売店

アンベル・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



03-5766-7888



03-5766-7889



contact@imbert.co.jp

ホームページにてオリジナルレシピを隨時公開中

<https://imbert.co.jp>

