



IMBERT JAPAN
アンベール・ジャパン株式会社



Framboise Double chocolat

ダブルショコラ
フランボワーズタルト



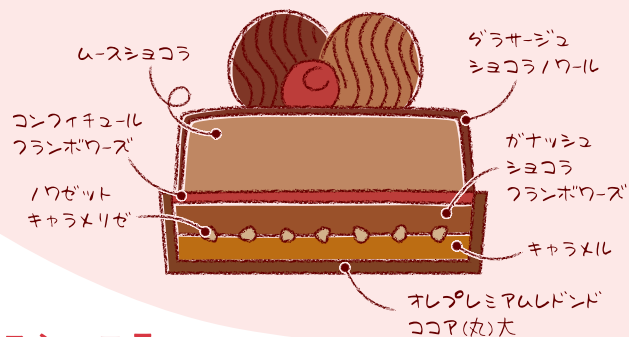
Chef

朝田 晋平

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バインズホテル
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。

レシピ紹介 *Framboise double chocolat* ダブルショコラ フランボワーズタルト ＜オレプレミアムレドンドココア(丸)大 6個分＞



キャラメル

<材料>

A	水あめ	13 g
	生クリーム38%	65.6 g
	塩	0.8 g
	グラニュー糖	42 g
	板ゼラチン	0.8 g
	ショコラフランアンバー	13.1 g
	無塩バター	17.5 g
	ノワゼットキャラメリゼ	18 g
	オレプレミアムレドンドココア(丸)大	6個



<作り方>

1. グラニュー糖を焦がしてあらかじめ温めておいたAを入れ、キャラメルを作る。
2. ノワゼットキャラメリゼ以外の残りの材料と1を合わせてブレンダーで乳化させる。
3. 30℃位に下げたのち、空焼きしたタルトに1個20g流す。
4. タルト1個につき3gのノワゼットキャラメリゼをちりばめて冷凍する。

ガナッシュショコラフランボワーズ

<材料>

A	加糖卵黄	36 g
	グラニュー糖	32 g
	38%生クリーム	48 g
	フランボワーズピューレ	40 g
	ガーデナーノワール	120 g
	無塩バター	65 g
B	フランボワーズリキュール	8 g
	フランボワーズペースト	4 g

<作り方>

1. Aでアングレーズを炊く。
2. 温めたフランボワーズピューレと、パッセしたAをショコラに合わせて乳化させる。
3. ポマード状の無塩バターとBを2に合わせてブレンダーで乳化させる。
4. キャラメルを流した土台に、1個35～40gを流して上面をナッベする。
5. 冷凍で冷やし固める。

コンフィチュールフランボワーズ (作りやすい分量)

<材料>

A	冷凍フランボワーズ	200 g
	グラニュー糖	85 g
	バニラビーンズ	0.6 本
	フランボワーズピューレ	50 g
B	トレハロース	90 g
	LMペクチン	2 g
	レモン果汁	20 g

<作り方>

1. Aを合わせてマリネし、水分を出す。
2. バニラビーンズ、フランボワーズピューレを1に合わせて加熱する。
3. 2を50℃に温め、ブレンドしたBとレモン果汁を混ぜ合わせて、Brix58まで糖度を上げ、冷ます。

ムースショコラ

<材料>

	ガーデナーノワール	111.6 g	板ゼラチン	2.5 g
	卵黄	94 g	生クリーム35%	279 g
A	グラニュー糖	78 g		
	ミネラルウォーター	78 g		

<作り方>

1. ショコラを50℃に溶かしておく。
2. Aでシロップを作り、卵黄に注いで、78℃まで湯煎で加熱してパータポンプを立てる。
3. 7分立てに立てた生クリームの一部を1に合わせたものに40℃にふやかしたゼラチンを合わせて乳化させる。
4. 2を3に軽く合わせて、残りの生クリームを合わせる。
5. OPPシートを敷いたブラックに7cm薄型セルクルを置き、ムースを絞り入れ、すり切り、冷凍で固める。

グラサージュショコラノワール (作りやすい分量)

<材料>

A	ミネラルウォーター	750 g	B	ココアパウダー	750 g
	牛乳	600 g		グラニュー糖	1250 g
	濃縮ミルク	375 g		ショコラノワール	375 g
	水あめ	1000 g		ミロワールヌートル	750 g
	板ゼラチン	108 g			

<作り方>

1. Aを鍋に入れ沸騰させる。
2. ふやかした板ゼラチンを1に合わせる。
3. 2の一部をBに合わせてダマの無いようにペースト状し、残りを合わせ、ショコラノワールとミロワールヌートルも合わせ、ハンドブレンダーで乳化させる。
4. パッセして冷凍保存する。
5. 使用時は、ブレンダーをかけて28～35℃で使用する。

仕上げ

<材料>

ショコラノワールオーナメント	適量
デコールシュガー	適量
金箔	適量
フランボワーズ	適量

<組み立て>

1. タルトの上面にコンフィチュールフランボワーズを5gずつナッベする。
2. ふちにデコールシュガーをふる。
3. ムースにグラサージュをかけ、竹串をさして底面をぬぐってタルトに乗せる。
4. 飾りで仕上げる。

Finish!

使用商品

NEW



オレプレミアムレドンドココア(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@imberty.co.jp

ホームページ: https://imberty.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



imberty
Noblesse du Marron en Ardèche

