



アンベール・ジャパン × 池伝 コラボ

Tarte fondante aux marrons

フォンダンマロンタルト



Chef

朝田 晋平

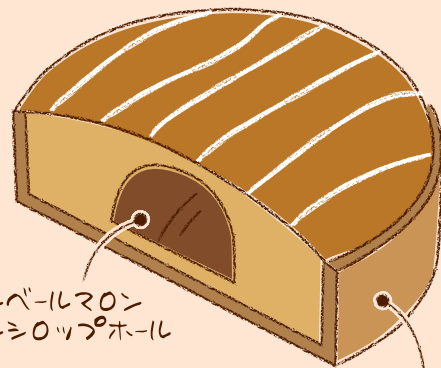
SHINPEI ASADA

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。

アンベール・ジャパン × 池伝 コラボ

レシピ紹介 *Tarte fondante aux marrons* フォンダンマロンタルト

<オレプレミアムレドンド(丸) 55mm 18個分>



アンベールマロン
インシロップホール

オレプレミアムレドンド(丸)
55mm

<材料>

	アンベールマロンペースト	36 g
	ブラウンシュガー	5 g
A	無塩バター	27 g
	ショコラブランアンバー	48 g
	生クリーム 38%	7 g
	ラム酒	5 g
	全卵	34 g
	バニラペースト	0.3 g
	DIプレミアム皮ムキアーモンドパウダー	8 g
B	薄力粉	9 g
	ベーキングパウダー	0.7 g
	アンベールマロンインシロップホール (1/2カット)	18 個
	アンベールオレプレミアムレドンド(丸) 55mm	18 個



<作り方>

1. マロンペーストを35℃に調整し、ブラウンシュガーを合わせる。
2. Aを35℃に溶かし、1に入れながら伸ばしていく。
3. 2に生クリーム、ラム酒、バニラペーストを合わせ、25℃に調温した全卵を少しずつ合わせて繋いでいく。
4. 3に合わせて篩ったBを合わせる。
5. タルトに生地を10g絞り入れ、半分にカットしたマロンを入れる。
6. 5の上にさらに生地を10g絞り入れ、焼成する。

バクテン 180℃ / 150℃ 軟 / 軟 自然排気 約25分～

アンベール・ジャパン 使用商品



オレプレミアムレドンド(丸)55mm
(コンフィレタス)



マロンペースト
(アンベール)



マロンインシロップホール
(アンベール)



DIプレミアム
皮ムキアーモンドパウダー

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



imbert
Noblesse du Marron en Ardèche

