



Marrons Imbert
&
Confiletas

RECIPE BOOK

Haruhisa KUMAGAI



CONTENTS

■ 熊谷治久シェフのプロフィール	3
■ Mont-Blanc / モンブラン	4
■ Tarte Cappuccino / タルト カプチーノ	5
■ Tarte Fraise Vanille / タルト フレーズ ヴァニージュ	6
■ Cake au marron / ケークオマロン	7
■ Bouchée aux champignons / ブーシェ オ シャンピニオン	8
■ Cone Saumon Fumé / コーン ソーモン フュメ	9
■ マロン アンベール社について	10
■ コンフィレタス社について	11

CHEF'S PROFILE



レタンプリュス
カラティール
オーナーシェフ

熊谷 治久 氏

1979年生まれ。千葉県出身。

武蔵野調理師専門学校卒業後、「グルメ洋菓子店」で3年、「パティスリードゥ シェフ フジウ」で4年半、「オーボンヴュータン」で3年半の修行経験を積む。その後、1年間渡仏。ロレーヌ地方の「フランクケストナー」、パリの「パトリックロジェ」にて経験を積み、帰国。

帰国後再び、「オーボンヴュータン」にて河田勝彦氏の右腕として2年半勤め、2012年 流山おおたかの森に「レタンプリュスおおたかのもり東口店」、2015年10月に「柏高島屋店」をオープン。2019年に本店を移転オープンした。

そして、2025年1月 ショコラトリーブランド「カラティール」ラボ店と柏高島屋店の2店舗を柏市にオープンしている。

Mont-Blanc

モンブラン

オレプレミアム レドンド(丸)55mm使用
45個分

材料

〈クレームダマンド〉

・ 無塩バター	225g
・ タンブルタン	450g
・ 全卵	225g

〈クレームシャンティエ〉

・ 生クリーム42%	450g
・ 粉ゼラチン	3.6g
・ 水	18g

〈マロンクリーム〉

・ マロンペースト(アンベール)	1000g
・ 無塩バター	125g
・ 水飴	125g
・ マロンクリーム(アンベール)	1000g
・ マロンピューレ(アンベール)	500g
・ バニラオイル	適量

【仕上げ】

・ 粉糖、ラム酒	適量
・ マロンインシロップブリジュア (アンベール)	適量

作り方

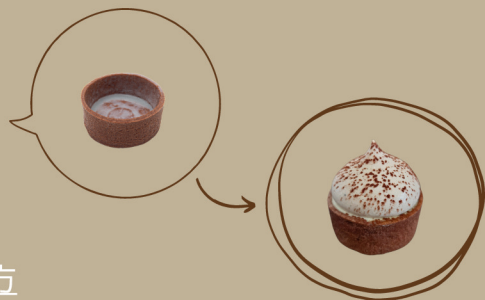
- ① バターをボマード状にする。
- ② バターにタンブルタンを合わせる。
- ③ ②に全卵を数回に分けて、入れ合わせる。
- ① 生クリームを7分立てに立てる。
- ② 水で戻したゼラチンを湯煎で溶かす。
- ③ 溶かしたゼラチンと生クリームを合わせる。
- ① マロンペーストとバターを合わせる。
- ② ①に水飴を合わせる。
- ③ ②にマロンクリーム、マロンピューレ、バニラオイルを合わせる。
- ① タルト1個に20g、クレームダマンドを絞り、焼成する。
- ② 焼けたタルト1個につき、ラム酒を1g打つ。
- ③ タルトにクレームシャンティエを10g絞り冷やし、クリームをしめる。
- ④ ③にマロンクリームを絞り、粉糖をふりかける。
- ⑤ マロンインシロップブリジュアを適量飾る。



Tarte Cappuccino

タルト カプチーノ

オレプレミアム レドンドココア(丸)小使用
70個分



材料

〈ビスキュイダマンド〉

8取り天板 1枚分 *200個分の材料

- ・ パートダマンド 85g
- ・ 粉糖 45g
- ・ 全卵 38g
- ・ 卵黄 45g
- ・ 薄力粉 55g
- ・ 卵白 70g
- ・ グラニュー糖 13g
- ・ バター 18g

〈クレームマスカルポーネ〉 *1個 8g

- ・ マスカルポーネ 390g
- ・ クレームパティシエール 195g
- ・ グラニュー糖 5.85g

〈アンビバージュ〉

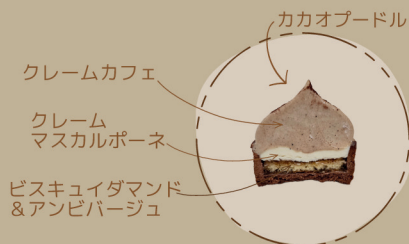
- ・ 30ボーメ シロップ 100g
- ・ エスプレッソ 45g
- ・ ネグリタラム 5g

〈クレームカフェ〉 *1個 7g

- ・ 生クリーム35% 400g
- ・ グラニュー糖 40g
- ・ コーヒー豆 60g
- ・ ゼラチン 1g
- ・ 水 5g

【仕上げ】

- ・ カカオプードル 適量



作り方

- ① パートダマンドと粉糖を合わせ、卵を少しずつ入れながら、ピーターで立てていく。
- ② ①がしっかりと立ったら、メレンゲを立てて粉と溶かし、バターを合わせる。
- ③ 8取り天板に流し、焼成する。



- ① 全てを混ぜ合わせる。
- ① 全てを混ぜ合わせる。
- ① 生クリームを沸かし、ふやかしたゼラチン、砕いたコーヒー豆を入れて30分アンフュゼする。
- ② 30分経ったら裏ごしてコーヒー豆を取り除き、冷蔵庫で一晩休ませる。
- ① ビスキュイダマンドを直径2cmの抜型で抜き、アンビバージュに浸してタルトの底に敷く。
- ② クレームマスカルポーネをタルトに絞り、すりきる。
- ③ ②の上に立てたクレームカフェを絞る。
- ④ カカオプードルで仕上げる。

Tarte Fraise Vanille

タルト フレーズ ヴァニユ

オレプレミアム リンゴテ(長方形)大使用
約60個分

材料

〈クレームダマンド〉*400個分の材料

- ・ 無塩バター 1000g
- ・ タンブルタン 2000g
- ・ 全卵 1000g

〈コンフィチュール フレーズ〉

- ・ フレーズピューレ 500g
- ・ ペクチン 10g
- ・ グラニュー糖 50g
- ・ 水飴 50g
- ・ 転化糖 25g

〈クレームヴァニユ〉

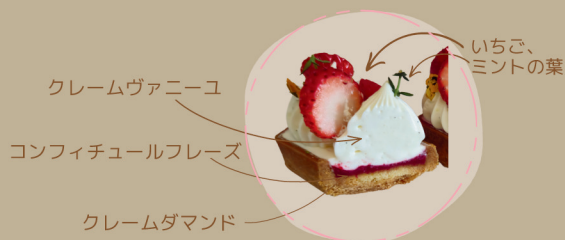
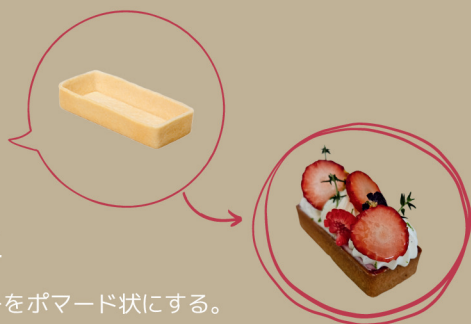
- ・ 生クリーム35% 900g (A) / 900g (B)
- ・ グラニュー糖 180g
- ・ ライムゼスト 1.5個
- ・ トレハロース 36g
- ・ バニラ 3g
- ・ カカオバター 78g
- ・ 粉ゼラチン 16.5g
- ・ 水 84g

【仕上げ】

- ・ いちご、ミントの葉 適量

作り方

- ① バターをポマード状にする。
- ② バターにタンブルタンを合わせる。
- ③ ②に全卵を数回に分けて、入れ合わせる。
- ④ グラニュー糖とペクチンをよく混ぜておく。
- ⑤ すべての材料を合わせて、沸騰させる。
- ⑥ ラップをして、冷蔵庫で冷やす。
- ⑦ 生クリーム35% 900g(A)とグラニュー糖、トレハロース、ライムゼスト、バニラを入れて沸騰させ、ふやかしておいたゼラチンを入れラップをし、30分ほどアンフュゼ（香りをうつす）する。
- ⑧ カカオバターを溶かしてアンフュゼした生クリームと分離乳化させる。
- ⑨ ②に生クリーム900g (B)を合わせる。
- ⑩ 冷蔵庫で一晩休ませる。
- ⑪ タルトにクレームダマンドを1個につき10g絞り、焼成する。
- ⑫ タルトのくぼみにコンフィチュールフレーズを絞る。
- ⑬ クレームバニユを立てて、タルトの上に絞る。



Cake au marron

ケーキオマロン

335g分割 6本分



材料

〈ケーキマロン〉

- マロンペースト(アンベール) 450g
- 無塩バター 450g
- グラニュー糖 350g
- 薄力粉 175g
- ベーキングパウダー 5g
- バニラオイル 適量
- 全卵 310g
- マロンインシロップブリジュア 270g
(アンベール)

〈マロンクリーム〉

- マロンペースト(アンベール) 1000g
- マロンクリーム(アンベール) 1000g

【仕上げ】

- マロンインシロップホール 適量
(アンベール)
- ヘーゼルナッツ 適量

作り方

- ① バターをポマード状にして、マロンペーストを合わせる。
- ② ①にグラニュー糖を合わせて、卵を少しずつ合わせる。
- ③ 卵が合わさり乳化したら、薄力粉とベーキングパウダーを合わせる。
- ④ マロンインシロップブリジュアを合わせる。

- ① マロンペーストに数回に分けてマロンクリームを合わせる。

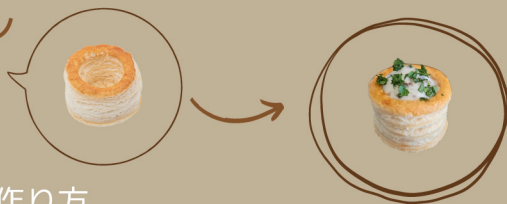
- ① マロンインシロップホールとヘーゼルナッツを適量飾る。



Bouchée aux champignons

ブーシェ オ シャンピニオン

ポローバン38mm使用 90個分



材料

〈デュクセル ド シャンピニオン〉

- マッシュルーム アッシュ 100g
- オリーブオイル 適量
- 塩・こしょう 適量

〈ソース ベシャメル〉

- 牛乳 300ml
- 無塩バター 30g
- 薄力粉 30g
- 塩 3g

【仕上げ】

- パセリ 適量

作り方

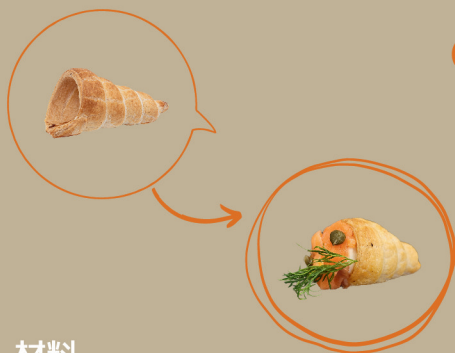
- ① マッシュルームをみじん切りにする。
- ② ソテーパンでオリーブオイルとマッシュルームをソテーし、塩・こしょうで味をととのえる。
- ③ 鍋にバターを溶かし、薄力粉を入れて軽く炒める。
- ④ ③に牛乳を数回に分けて合わせて沸騰させる。
- ⑤ ボールにあけてラップをして、冷蔵庫で冷やす。
- ⑥ ベシャメルソースとデュクセルドシャンピニオンを3対1で合わせる。
- ⑦ ポローバン1個に5g詰めて、パセリをふる。



Cone Saumon Fumé

コーン ソーモン フュメ

ホーン60mm使用 35個分



材料

〈クリームフロマージュ〉

- クリームチーズ 200g
- グリュイエールチーズ ラペ 20g
- 生クリーム35% 50g
- 無塩バター 100g

【仕上げ】

- スモークサーモン
- デイル、ケイパー

適量
適量

作り方

- ① バターをポマード状にして、クリームチーズと合わせる。
- ② 擦ったグリュイエールチーズと生クリームを合わせる。
- ① ホーン60mmにクリームフロマージュを10g絞る。
- ② ①の上にスモークサーモン、デイル、ケイパーを飾る。





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。



Confi
letas

コンフィレタス社は、スペインの焼成済みタルトシェルやパイの既製品メーカーとして1989年に設立されました。世界各地に商品を提供しており、大手パストリーメーカー、レストラン、ホテル、OEMメーカーなどに幅広く導入され、作業の短縮やコスト短縮に貢献しています。





アンバー・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る会社です。

マロン・アンバー社 (MARRONS IMBERT)、
コンフィレタス社 (CONFILETAS)
製品の輸入販売代理元です。



弊社ホームページにて
オリジナルレシピを公開中！



アンバー・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
e-mail: contact@imbert.co.jp
URL: <https://imbert.co.jp>