



IMBERT JAPAN
アンペール・ジャパン株式会社



Café Tonka

カフェ トンカ



Chef

駿河 樹

TATSUKI SURUGA

専門学校を卒業後、「レタンプリウス」に入社し、スーシェフも歴任。
その後「エーグルドゥース」で勤め、ジャパンケーキショーで大会会長賞を受賞。
渡仏し、アルザス、アヌシーの名店で経験を積む。渡仏中、コルマルのサロン・デュ・ショコラにて優勝。
帰国後、「CALATIR (カラティール)」のシェフショコラティエに就任。

レシピ紹介 *Café Tonka* カフェ トンカ

<オレプレミアム レドンド ココア(丸)70mm 16個分>

ベース(タルトショコラ)

<材料>

オレプレミアム レドンド ココア(丸)70mm 16個



キャラメルピーカンナッツ(16個分/1個あたり約40g)

<材料>

グラニュー糖 A	108 g	塩(ゲランド)	2 g
生クリーム 35%	204 g	水あめ	67 g
トンカ豆	4 g	バター	65 g
グラニュー糖 B	27 g	ピーカンナッツ	300 g
ペクチン	1.2 g		

<作り方>

1. 生クリームを沸かしてトンカ豆を加え、30分アンフュゼする。
2. 1を裏ごしし、グラニュー糖B、ペクチン、塩、水あめを加えて沸騰させる。
3. グラニュー糖Aを火にかけキャラメルにし、沸騰した2を加えてそれ以上色が入らないように火を止める。
4. 3にバターを加え、刻んだピーカンナッツを加える。
5. 1台分の約40gずつに分割し、平らにする。

ビスキュイショコラ(天板*1枚分)*鉄板サイズ600mm×400mm

<材料>

全卵	520 g	薄力粉	110 g
A グラニュー糖	250 g	B コーンスターチ	45 g
水あめ	50 g	ココアパウダー	85 g
		バター	100 g

<作り方>

1. Aの材料をミキサーボウルに加え、約40℃まで温めてミキサーで泡立てる。
2. しっかりとボリュームが出てきたら低速に落とし、キメを整える。
3. Bの材料を合わせてふい、2に加える。
4. 溶かしたバターを3に加える。
5. 4を天板に広げ、180℃のコンベクションオーブンで12分焼成する。
6. 冷めたら8mmにスライスし、直径43mmの丸の抜き型で抜く。

クレムートンカ(16個分/1個あたり約15g)

<材料>

牛乳	52 g	グラニュー糖	11 g
生クリーム 35%	128 g	バニラペースト	0.3 g
トンカ豆	3 g	粉ゼラチン	1.5 g
加糖卵黄	55 g	水	7.5 g

<作り方>

1. 牛乳、生クリームを沸かし、トンカ豆を加えて30分アンフュゼする。
2. 1を裏ごしし、加糖卵黄、グラニュー糖、バニラペーストと合わせ、クレムアングレーズを炊く。
3. 炊き上がりに水で戻したゼラチンを加え、粗熱をとってから直径43mmのフレキシパンに流す。

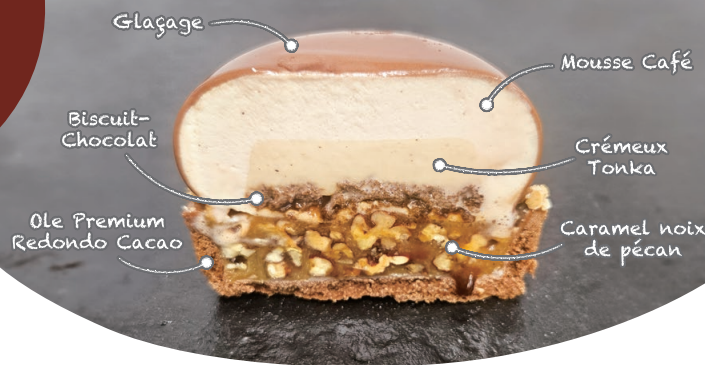
アンビバー ジュ(16個分/1個あたり約4g)

<材料>

水	66 g
インスタントコーヒー	3.3 g
トラブリ(濃縮コーヒーエキス)	1.6 g
グラニュー糖	25 g

<作り方>

1. 全ての材料を合わせて沸騰させる。
2. 粗熱が取れたら、丸で抜いたビスキュイショコラをくぐらせて、クレムートンカの上にのせる。
3. 2を冷凍する。



ムースカフェ

(16個分/シリコマー トストーン型 1個あたり約26g)

<材料>

牛乳	110 g	カカオバター	15 g
コーヒー豆	22 g	生クリーム 35%	197 g
粉ゼラチン	3.5 g	卵白	26 g
水	17 g	A グラニュー糖	38 g
ホワイトチョコレート	45 g	水	13 g

<作り方>

1. 牛乳を沸かし、コーヒー豆を加え、30分アンフュゼする。
2. 1を裏ごしし、もう一度沸かし、水で戻した粉ゼラチンを加える。
3. 2にホワイトチョコレート、カカオバターを加えて合わせる。
4. Aの材料でイタリアンメレンゲを作る。
5. 生クリームを8分立てに泡立てる。
6. 3を36℃に調整し、生クリームとイタリアンメレンゲを合わせる。
7. シリコマー トストーン型に26gずつ絞り入れ、ビスキュイショコラをのせて冷凍したクレムートンカを入れて、上を平らにならす。

グラサージュ(仕込みやすい量)

<材料>

コーヒー	145 g	粉ゼラチン	20 g
グラニュー糖	273 g	水	40 g
A 水あめ	273 g	ダークチョコレート	150 g
練乳	180 g	ミルクチョコレート	245 g

<作り方>

1. Aを火にかけ沸騰させる。
2. 1に水で戻した粉ゼラチンを加える。
3. チョコレートを加え、ハンドブレンダーをかける。

デコレーション

ピーカンナッツのクロッカ(仕込みやすい量)

<材料>

ピーカンナッツの刻み	200 g	チョコの飾り	適量
グラニュー糖	200 g	ココアパウダー	適量
水	66 g		

<組み立て&仕上げ>

1. タルトショコラに、1台分のキャラメルピーカンナッツを詰め、平らにする。
2. シリコマー トストーン型で成型したムースカフェを型から外し、ビスキュイショコラが下になるようにして、調温したグラサージュをかける。
3. グラサージュをかけたムースをキャラメルピーカンナッツを詰めたタルトの上に乗せる。
4. タルトショコラの縁にピーカンナッツのクロッカでデコレーションする。
5. チョコの飾りにココアパウダーをふり、ムースの上に飾る。

Finish!

使用商品



オレプレミアム
レドンド ココア(丸)70mm
(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@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 Ardenne

