



IMBERT JAPAN
アンベール・ジャパン株式会社



Saint-Honore Caramel chocolat

サントノーレ キャラメルショコラ



Chef

鈴木 崇志
TAKASHI SUZUKI

パティシエとしてホテルで培った長年の知識や経験を生かし、レストランデザート、スイーツビュッフェ、ウェディングケーキなど様々なデザートシーンを監修。新横浜グレイスホテル、ヒルトン東京、ストリングスホテル東京インターコンチネンタルを経て、2021年、オーナーシェフとしてオンラインケーキ専門店パティスリーベル、クインテッドペラを立ち上げる。2022年10月、パティスリー ドゥ ボンヌ オーギュルを文京区湯島に開店。

レシピ紹介 サントノーレ キャラメルショコラ

Saint-Honoré
Caramel chocolat

<オレプレミアム レドンド ココア(丸)70mm 6個分>

キャラメルショコラ

<材料>

ミルクチョコレート	100 g
グラニュー糖	100 g
生クリーム35%*	100 g

<作り方>

1. グラニュー糖でキャラメルを作る。
2. 約40℃に温めた生クリームでキャラメルの色止めをする。
3. 沸騰寸前まで沸かした2をミルクチョコレートに加え混ぜ、裏ごししてタルトシェルに流す。(1個当たり45g)

シュー用シュクレ

<材料>

無塩バター	120 g
ブラウンシュガー	150 g
薄力粉	117 g
ココア	13 g

<作り方>

1. シュガーバター法で仕込む。
2. 冷蔵庫で休ませて2.5mmに伸ばして冷凍する。
3. 直径2cmの抜き型で抜く。

パータシュー

<材料>

薄力粉	450 g	水	700 g
強力粉	450 g	牛乳	700 g
ココア	64 g	塩	14 g
無塩バター	640 g	全卵(正味)	1600 g

<作り方>

1. 通常の仕込み方でパータシューを準備する。
2. シュー用シュクレのをせて焼成する。(1個当たり3g)

クレームディプロマットショコラ

<材料>

クレームパティシエール	80 g
カカオマス	20 g
クレームシャンティ	20 g

<作り方>

1. すべての材料を混ぜ合わせる。
2. シューに絞り込む。

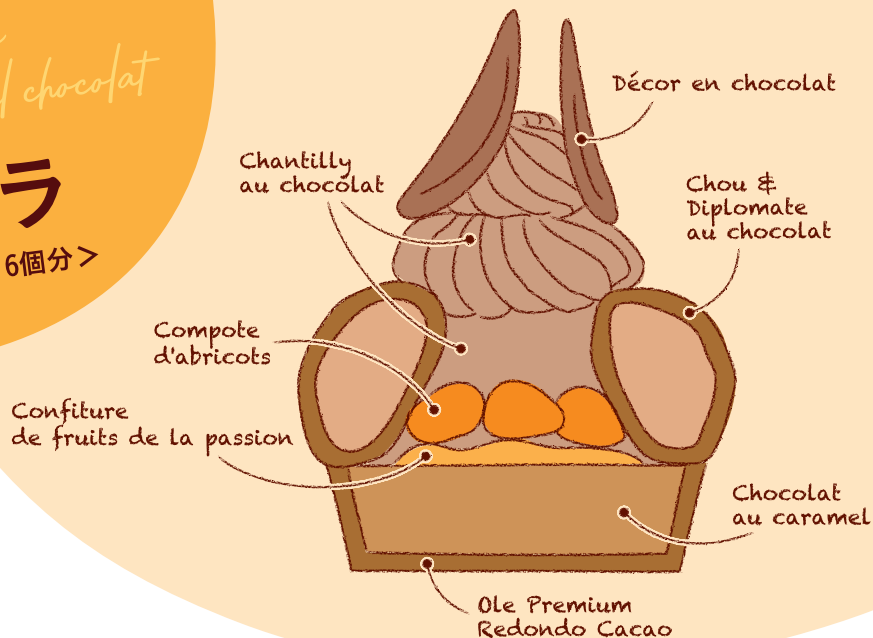
シャンティショコラ

<材料>

ミルクチョコレート	100 g
生クリーム35%	200 g

<作り方>

1. 生クリームを軽く沸かしてミルクチョコレートに加え、しっかりと混ぜ合わせる。
2. 冷蔵庫で一晩寝かせる。
3. 泡立てる。



コンフィチュール パッションフルーツ

<材料>

パッションフルーツピューレ	200 g
グラニュー糖	110 g
ペクチン	8 g
レモンジュース	6 g

<作り方>

すべての材料を混ぜ、Brix58°まで炊く。

コンポテアブリコ

<材料>

グラニュー糖	50 g
水	50 g
セミドライアブリコット	100 g

<作り方>

1. 水にグラニュー糖を入れ沸かし、アブリコットを加え、もう一度沸かす。
2. 冷蔵庫で一晩寝かす。

デコールショコラ

<材料>

ミルクチョコレート	適量
-----------	----

<組み立て>

1. キャラメルショコラにコンポテアブリコ、パッションフルーツのコンフィチュールをのせる。
2. シャンティショコラを絞る。
3. デコールショコラで仕上げる。

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 Ardèche

