



IMBERT JAPAN
アンペール・ジャパン株式会社



Tart chocolat Passion

タルトショコラ
パッション

Tart Tiramisu

タルトティラミス



Chef

山本 健

TAKESHI YAMAMOTO

ケーキ店でのアルバイトがきっかけで、辻調理師専門学校に進学。
神戸のパティスリーから始まり名古屋へと移り、沖縄のリゾートホテルではシェフパティシエに就任。
2005年には「ワールド チョコレート マスターズ2005日本代表」、
2009年には「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー2009日本代表」として活躍。2019年から2025年5月まで「シェラトン都ホテル東京」のシェフパティシエに就任。

レシピ紹介 Tart chocolat passion タルトショコラパッション

<オレプレミアム レドンド ココア (丸) 70mm 10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 10 個

クレーム パッション

<材料>

パッションピューレ 150 g ゼラチン 5 g
全卵 3 個分 バター 150 g
グラニュー糖 100 g

<作り方>

1. パッションピューレ、全卵、グラニュー糖を70℃まで炊く。
2. 水で戻したゼラチンを1に入れ、38℃まで冷やす。
3. 細かくしたバター(25℃)を2に入れて、ハンドブレンダーで混ぜる。

ジェノワーズ

<材料>

全卵 300 g
グラニュー糖 150 g
薄力粉 150 g
バター 72 g

<作り方>

1. 全卵とグラニュー糖を40℃まで温め、泡立てる。
2. ふるった薄力粉を1に混ぜる。
3. 溶かしたバターを2に混ぜる。
4. 型に流し、170℃で25分～30分程度焼成する。

イタリアンメレンゲ

<材料>

卵白 200 g
グラニュー糖 100 g
水 適量

ジュレパッション

<材料>

パッションピューレ 100 g
グラニュー糖 50 g
ゼラチン 2.25 g
ペクチン 適量
パッションシード 適量

<作り方>

1. パッションピューレにグラニュー糖とペクチンを混ぜたものを入れ、沸かす。
2. 水で戻したゼラチンを1に入れる。
3. パッションシードを入れ、シリコン型に流す。

クレームノワドココ

<材料>

ココナツピューレ 100 g
グラニュー糖 50 g
ゼラチン 4.5 g
生クリーム 35% 150 g

<作り方>

1. ココナツピューレとグラニュー糖を沸かす。
2. 水で戻した粉ゼラチンを1に入れ、冷やす。
3. 7分立てにした生クリームを2と合わせる。
4. ジュレパッションの上に流し、5mmにスライスしたジェノワーズで蓋をする。
5. 冷凍庫で冷やし固める。

グラスサーージュショコラブラン

<材料>

ショコラブラン 120 g
生クリーム35% 200 g
水あめ 20 g
ゼラチン 40 g
カカオバター色素 黄色 適量

<作り方>

1. 生クリームと水あめを沸かし、水で戻したゼラチンを入れる。
2. ショコラブランの中に1を入れ、ハンドブレンダーにかける。
3. カカオバター色素で着色する。



デコレーション

<材料>

カカオバター色素 黄色 適量
ショコラブラン 適量
サラダ油 適量

<作り方>

すべての材料を合わせて45℃に調整し、タルトの下半分をくぐらせる。

<組み立て&仕上げ>

1. 下半分を黄色のショコラブランにくぐらせたオレプレミアムレドンドココアに、5mmにスライスしたジェノワーズを詰め、その上にクレームパッションを絞る。
2. 冷凍庫で冷やし固めたジュレパッションとクレームノワドココをのせて、イタリアンメレンゲでデコレーションする。

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)

レシピ紹介 Tart Tiramisu タルトティラミス

<オレプレミアム レドンド ココア (丸) 70mm 10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 10 個

クレーム ダマンド

<材料>

バター 100 g
粉糖 100 g
アーモンドパウダー 100 g
全卵 100 g
インスタントコーヒー 8 g
エスプレッソ 適量

<作り方>

1. エスプレッソ以外のすべての材料を混ぜ合わせてタルトに絞り、170℃で焼成する。
2. 焼き上がりの表面にエスプレッソをアンビベする。

クレームティラミス

<材料>

マスカルポーネ 250 g 生クリーム35% 110 g
グラニュー糖 110 g ゼラチン 9 g
卵黄 100 g

<作り方>

1. 卵黄とグラニュー糖でパターポンプを作る。
2. 8分立ての生クリーム35%、マスカルポーネ、ゼラチン、パターポンプの順に混ぜる。

デコレーション

<材料>

ココアパウダー 適量
クレームシャンティ 適量
ジェノワーズ 適量
(エスプレッソをアンビベする)

<組み立て&仕上げ>

1. ダマンドを入れて焼成したオレプレミアムレドンドココアに、アンビベしたジェノワーズ(5mm)を乗せる。
2. クレームティラミスをのせて、ココアパウダーでデコレーションする。
3. クレームシャンティを絞って仕上げる。

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

