

RECIPE BOOK

Shinpei ASADA



CHEF'S PROFILE

PÂTISSERIE APLANOS
パティスリー アプラノス



オーナーシェフ
朝田 晋平 氏



プリンスホテル、パークハイアット東京を経て
浦和ロイヤルパ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。

RECIPES

-
- | | | |
|-------------------------------|---------------|-----|
| • Tarte au Chocolat et Orange | タルトショコラ オランジュ | 4-5 |
| • Double Pistache | ダブル ピスターチ | 6-7 |
| • Mont Blanc au Cassis | モンブラン カシス | 8-9 |
| • Pâté de foie au Marron | レバーパテ マロン | 10 |
| • Tarte à la crème au fromage | チーズカスタードパイ | 11 |

アンベール・ジャパン株式会社はマロン アンベール社 (Marrons Imbert)、
コンフィレタス社 (Confiletas) 製品の輸入販売代理元です。



フランスのマロン 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。



コンフィレタス社は、1989年にスペインで設立された焼成済みタルトシェルやパイを展開するメーカーです。世界各地に商品を提供しており、大手ベストリーメーカー、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削減に貢献しています。



タルトショコラ オランジュ

Tarte au Chocolat et Orange

オレプレミアム レドンド ココア(丸)大使用 12個分



材料

〈クレームオランジュ〉	
・ 生クリーム38%	402g
・ グラニュー糖	28g
・ オレンジゼスト	0.8個
・ オレンジペースト	12g
・ ミルクチョコレート	79g
・ グランマルニエ	107g
・ 無塩バター	22g

〈ガナッシュ〉	
・ ダークチョコレート(60DAYS)	80g
・ ミルクチョコレート(60DAYS)	120g
・ 牛乳	140g
・ 卵黄	60g
・ 全卵	50g
・ グラニュー糖	42g
・ 無塩バター	106g

〈ロツシェノワゼットショコラ〉	
・ ミルクチョコレート	63.5g
・ 自家製プラリネ・ノワゼット	33g
・ ブールノワゼット	10.5g
・ カカオニブ・クリスタリゼ	28g
・ フィヤンティーヌ *1	52.5g

〈自家製プラリネ・ノワゼット〉	
・ ヘーゼルナッツホール *1	150g
・ 純粉糖	75g

作り方

- ① 生クリーム38%を6分立てにし、グランマルニエは加熱してアルコールをよく飛ばす。
- ② Aを合わせたらゴムベラでよく擦り混ぜておく。
- ③ 40℃位に温めたミルクチョコレートをAと合わせて加熱したグランマルニエを加え乳化させる。
- ④ 30℃にした③に、立てた生クリームの一部を合わせてダマができないように残りも合わせる。
- ⑤ 38℃に溶かした無塩バターを④に手早く、立てないように合わせる。

※φ7cm x H5cmセルクル使用

- ① チョコレートは40℃くらいに溶かしておき、牛乳は加熱しておく。
- ② 合わせたAに温めた牛乳を加えたものを弱火の湯せんにつけ、卵に火が入らないように湯せんでアングレーズを炊く。
- ③ 溶かしたチョコレートに②を3回に分けて加え、乳化させる。
- ④ 40℃位のガナッシュにバターを加え、さらにハンドブレンダーで乳化させる。
(※タルト1個に35g)

- ① 天板1枚にタルトを12個並べる。
※以下、天板1枚分のモンタージュ
- ② Aを40℃位に温めたら絞り袋に36gを入れて、タルト12個に振り分ける。
- ③ ②にカカオニブ・クリスタリゼ10gをタルト12個に全体的に散らばるように振り分ける。
- ④ ③の上からフィヤンティーヌ18gを同じように振り分け、平らにならす。
(*1: コンベンション150℃、風2.0%、6~8分ロースト)

- ① ローストして熱が取れたヘーゼルナッツを純粉糖と一緒にフードプロセッサーにかける。
- ② 柔らかいペースト状になるまでよく回し、途中で熱が付かないように冷蔵庫で冷ましながらかける。
(*1: コンベンション150℃、風2.0%、6~8分ロースト)

〈カカオニブ・クリスタリゼ〉

A	・ ミネラルウォーター	10g
	・ グラニュー糖	20g
	・ カカオニブ	50g

① Aを110℃位に温めたらカカオニブを加え、砂糖が溶けないように状態を見ながらしゃらせる。

〈アンピバージュ〉

・ シロップ30ポーメ	82g
・ オレンジジュース	20g
・ グランマルニエ	42g
・ オレンジゼスト	0.17g

① 冷ましたシロップ30ポーメに全ての材料を合わせる(1枚 4g)。

〈シロップ30ポーメ〉

・ ミネラルウォーター	50g
・ グラニュー糖	67.5g

① 通常通りの製法で仕込む。

〈ビスキュイアマンドショコラ〉

※ 34 x 48cmカードル使用

A	・ 加糖卵黄	116g
	・ グラニュー糖	41g
B	・ 卵白	112g
	・ グラニュー糖	40g
C	・ アーモンドプードル	40g
	・ 薄力粉	25g
	・ 強力粉	25g
	・ ココアパウダー	20g
	・ 無塩バター	30g

① Aを25℃位に温めてミキサーでよく立てる。

② Bのグラニュー糖を2回に分けながらメレンゲを立てる。

③ 立ち上がったAをミキサーから下ろし、ふるったアーモンドプードルを合わせる。

④ メレンゲの一部を③に合わせてから残りも合わせる。

⑤ ふるったCを④に加えて50℃位に溶かしたバターと混ぜ合わせる。

(焼成時間：余熱 上170℃、下170℃→上170℃、下150℃強制排気30分→ローテーション→25分 スライス5mm 抜き型丸7番)

〈グラサージュキャラメル〉

A	・ グラニュー糖	230g
	・ 水飴	230g
	・ 生クリーム35%	170g
	・ ミルクチョコレート	145g
	・ ナパージュヌートル	145g
	・ グランマルニエ	30g
	・ 板ゼラチン	31g
	・ ミネラルウォーター	80g

① 細かくした板ゼラチンをミネラルウォーターに浸してその後、ゼラチンマスにする。

② Aで淡めのキャラメルを作る。

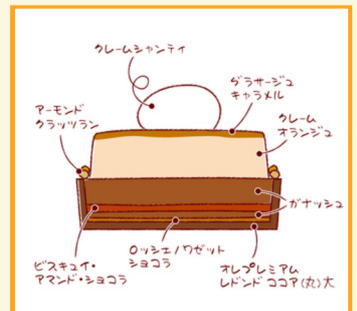
③ 裏ごしした②とミルクチョコレートを合わせて用意していたゼラチンマスを混ぜ合わせる。

④ ③にCを加えてハンドブレンダーにかけたら裏ごしし、小分けして冷凍する。

⑤ 26℃で冷凍したクレームオランジュにかける。

【組み立て・仕上げ】

- ① 空焼きしたタルトにロツシェノワセットショコラを敷く。
- ② 接着用のガナッシュを少量絞りアンピべしたビスキュイをのせ、平らにする。
- ③ タルトいっぱいにはガナッシュを流しパレットですり切る。
※モンタージュ後のタルトは涼しい所に3時間以上寝かせてから冷凍する。
- ④ 仕込んで冷凍していたクレームオランジュに26℃位のグラサージュキャラメルをかけ、タルト土台にのせる。
- ⑤ クレームオランジュの縁にクラッツランを付けてオーナメントを飾り、仕上げる。



ダブル ピ스타ーチ

Double Pistache

オレプレミアム リンゴテ(長方形)大使用 65個分



材料

〈クレームダマンドピ스타ーチ〉

・ バター	900g
・ 粉糖	900g
・ 全卵	786g
・ アーモンドパウダー	450g
・ ピ스타ーチパウダー	450g
・ 冷凍グリオットチェリー	1個4粒

(※タルト1個に22g)

〈ムース ピ스타ーチ〉

・ 牛乳	372g
・ 生クリーム35%(1)	370g
・ 卵黄	150g
・ ゼラチン	24g
・ ショコラブラン	463g
・ フレッシュピ스타ーチペースト	460g
・ キルシュ	37g
・ 生クリーム35%(2)	765g

(※タルト1個に40g)

〈ムース 柚子ミエル〉

・ 卵白	118g
・ 蜂蜜(1)	134g
・ グラニュー糖	78g
・ 水あめ	37g
・ ゼラチン	8.6g
・ 柚子ピューレ	86g
・ 蜂蜜(2)	34g
・ 生クリーム38%	348g

(※タルト1個に12g)

作り方

タルトカップをシルパンに並べておく。

(湿気がある場合は軽く空焼きする)

- ① ポマード状にしたバターに粉糖を合わせ27℃にした全卵を乳化させながら立てないように合わせる。
- ② アーモンドパウダーとピ스타ーチパウダーを一緒にふるっておき①に合わせる。
- ③ タルトカップに②を10gを絞り、冷凍グリオットチェリーを5粒埋め込み、再度12gを絞り、ラップをかぶせて表面を整えて焼成する。
(※焼成時間：180/150℃ 軟/軟 自然排気 40～45分)
途中でたたいてガス抜く。
- ④ 冷めたら冷凍して保存。使用時にリベイクする。

- ① 牛乳、生クリーム(1)と一緒に温め、卵黄でアングレーズを炊き、ゼラチンを合わせる。
- ② ショコラブランを溶かしてピ스타ーチペーストと合わせておき、①を裏ごししながら合わせて、しっかりと乳化させて25℃に合わせる。
- ③ キルシュを②に合わせて7分立ての生クリーム(2)を合わせてセルクルの8分程度(40g)を流し、冷凍庫で少し固める。

- ① 蜂蜜(1)、グラニュー糖、水飴と卵白でイタリアンメレンゲを作る。
- ② ゼラチンを溶かし、固まらないように柚子ピューレと蜂蜜(2)に合わせる。
- ③ 生クリームを8分立てにして、②と合わせて冷めたイタリアンメレンゲと合わせる。
- ④ 表面の固まったムースピ스타ーチに型一杯まで絞り込みナッペして、冷凍しておく。

〈グラサージュヌートル〉

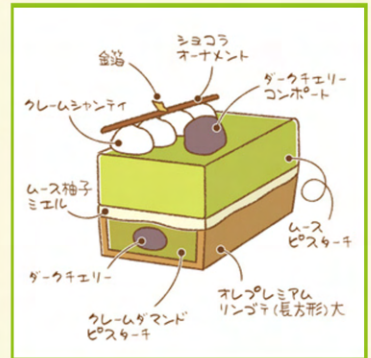
- ・ スプリモ 600g
- ・ ミロワールヌートル 100g
- ・ ソミュール 50g

① 全ての材料を合わせて35～40℃で使用。

【組み立て・仕上げ】

- ・ クレームシャンティ
- ・ ダークコンポートチェリー
- ・ 金箔
- ・ ショコラオーナメント

- ① クレームダイヤモンドピスターチ、冷凍グリオットチェリーを入れて焼成、冷凍保存しておいたタルトピスターチをリベイクする。
- ② ムース柚子ミエルをナッペして冷凍しておいたムースピスターチをカットし、グラサージュヌートルをかけて①にのせる。
- ③ ②の上にクレームシャンティ、ダークコンポートチェリーをのせて、ショコラオーナメントと金箔を飾り、仕上げる。



モンブラン カシス

Mont Blanc au Cassis

オレプレミアム レドンド(丸)70mm使用 8個分



材料

〈マロンクリーム ベース〉

- マロンピューレ(アンペール) 1740g
- マロンペースト(アンペール) 1000g
- ラム酒 25g

- ※上記のマロンクリームベース 300g
- クレームパティシエール 60g
 - クレームシャンティ(7%加糖) 30g

〈モンブラン用ベース生地〉

- アーモンドパウダー 318g
- 卵黄 438g
- グラニュー糖 348g
- A { 生クリーム38% 255g
- ブランデーXO 33g
- 蜂蜜 60g
- B { 薄力粉 255g
- ベーキングパウダー 4.8g
- 塩 3g
- バター 459g
- バニラペースト 4.5g
- マロンインシロップブリジュア 適量 (アンペール)

〈クレームドカシス〉

- 卵黄 90g
- グラニュー糖 100g
- 白ワイン(1) 50g
- カシスピューレ 425g
- ゼラチン 17.5g
- 白ワイン(2) 100g
- 生クリーム38% 350g
- カシスリキュール 50g

作り方

① 左記すべての材料を混ぜ合わせる。

① 左記すべての材料を混ぜ合わせる。
(※タルト8個分)

① アーモンドパウダーを卵黄で溶きほぐしグラニュー糖を混ぜ合わせる。

② 予め合わせておいたAを①に少量ずつ混ぜ合わせる。

③ Bを合わせてふるい、②に合わせる。

④ バターとバニラペーストを30℃に溶かしておき、③に合わせ、仕上がりの温度が27℃になるように仕込む。

⑤ タルトに約30gのベース生地を絞り込み、マロンブリジュアを約8g入れ、焼き上げる。
(焼成時間：170/150℃ 33分)

① グラニュー糖と白ワイン(1)を沸騰させ卵黄に注ぎパータポンプを作る。

② ゼラチンと白ワイン(2)を一緒にしてふやかし溶かしておく。

③ ホイップした生クリームとカシスピューレ、カシスリキュールを合わせ、②を合わせる。

④ ③に①を合わせる。

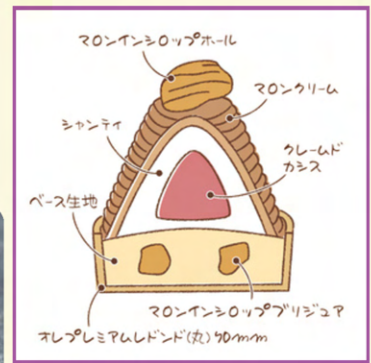
⑤ 型に絞り、冷凍しておく。
(※ 1個 10g)

【組み立て・仕上げ】

- センター用7%加糖シャンティ 320g
- マロンインシロップホール(アンベル) 8個
- チョコレート(飾り用) 適量



- ① ベース生地を入れて焼き上げたタルトに約40gシャンティを絞る。
- ② 中央に、冷凍しておいたクレームドカシスを配置する。
- ③ 材料を混ぜ合わせたマロンクリームを絞り、飾り用のチョコレートとマロンインシロップホールを飾って仕上げる。



レバーパテ マロン

Pâté de foie au Marron

オレタパス ミニカップ40mm使用

NEW!



材料

- 〈マロン赤ワイン漬け〉
- マロンインシロップホール (アンベール) 適量
 - 赤ワイン 適量



- 〈マロンベース〉
- マロンピューレ(アンベール) 500g
 - マロンペースト(アンベール) 50g
 - チキンブイヨン 適量

- 〈レバーパテ〉
- レバーパテ 適量
 - 生クリーム38% 適量

作り方

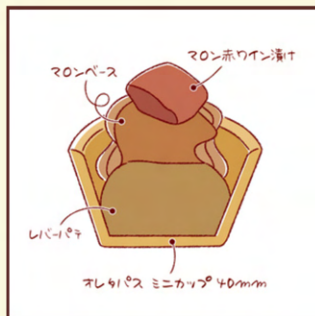
- ① マロンインシロップホールのシロップを切る。
- ② 赤ワインを沸かしてマロンに注ぎ、一晚漬けこむ。
- ③ 飾り用にカットしておく。

- ① マロンピューレとマロンペーストを一緒にして裏ごしして、チキンブイヨンで固さを調節する。
- ② レバーパテを絞ったタルトに約8gを絞る。

- ① レバーパテを滑らかな状態にして生クリームで固さを調節する。

【組み立て・仕上げ】

- ① オレタパス ミニカップにレバーパテを約9g絞る。
- ② ①にマロンベース約8gを絞り、カットしておいたマロン赤ワイン漬け、金箔を飾って仕上げる。



チーズカスタードパイ

Tarte à la crème au fromage

オレタパス ミニラウンド36mm使用 50個分

NEW!



材料

・ 全卵	165g
・ 薄力粉	25g
・ 塩	2g
・ 生クリーム 38%	150g
・ 牛乳	350g
・ ナツメグ	0.2g
・ カエンペッパー	0.2g
・ パプリカ	0.2g
・ グリエールチーズ	20g
・ エメンタールチーズ	20g

作り方

- ① 全卵と薄力粉、塩を合わせて生クリームと牛乳を合わせる。
- ② ナツメグ、カエンペッパー、パプリカを①に合わせる。
- ③ チーズ2種をすりおろし②に合わせる。
- ④ タルト型に1個14gを入れて焼成する。

(焼成時間：コンベクション 170℃ 7分 → ローテーション 7分 200℃ 2分)





IMBERT JAPAN
アンベール・ジャパン株式会社



弊社ホームページにて
オリジナルレシピを公開中！



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

e-mail: contact@imbert.co.jp

URL: <https://imbert.co.jp>