



# Tarte aux marrons

マロンタルト



# Tarte aux bananes

バナナタルト



*Chef*

山本 健

Takeshi Yamamoto

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【シェラトン都ホテル東京】でシェフパティシエとして腕を振るったのち、2026年 目黒区八雲に【タケヤ洋菓子舗】をオープン

# レシピ紹介 マロンタルト

オレプレミアムレドンド (丸) 小5個分

\*使用商品 (imbert & Confi letas)



|              |      |
|--------------|------|
| マロンダマンド      | 35g  |
| ＜材料＞         |      |
| バター          | 7.3g |
| 粉糖           | 7.3g |
| 全卵           | 7.3g |
| アーモンドパウダー    | 7.3g |
| マロンペースト      | 5.8g |
| マロンインシロップホール | 2個   |
| カシスホール       | 10粒  |

## 【作り方】

1. ほぐしたマロンペーストに粉糖を加える。
2. ポマード状にしたバターと合わせる。
3. 溶いた卵を3、4回に分けて加える
4. アーモンドパウダーを加えて均一になるまで混ぜる。
5. タルト1個に7g絞り、8等分にしたマロンインシロップホールを3個、カシスホールを2粒入れる。

## 糖衣がけカカオニブ ※作りやすい量

|        |       |
|--------|-------|
| ＜材料＞   |       |
| カカオニブ  | 50g   |
| グラニュー糖 | 12.5g |

## 【作り方】

1. 鍋に少量の水とグラニュー糖を入れ115℃まで煮詰める。
2. カカオニブを加え、火を止めて1分ほど混ぜ続ける。

|          |       |
|----------|-------|
| マロンクリーム  | 20g   |
| ＜材料＞     |       |
| マロンペースト  | 7.4g  |
| バター      | 0.8g  |
| 加糖卵黄     | 11.1g |
| 生クリーム35% | 7.4g  |
| 粉糖       | 適量    |

## 【作り方】

1. マロンペーストをほぐす。
2. 柔らかくしたバターと1を合わせる。
3. 加糖卵黄を加える。
4. 生クリーム35%を加え均一になったら、マロンダマンド5の上に1個4g絞る。
5. 粉糖を2回振って170℃のオーブンで焼成する。

## 【仕上げ・組み立て】

|              |               |    |
|--------------|---------------|----|
| アプリコットナパージュ* | ※バナナタルトのレシピ参照 | 適量 |
| 糖衣がけカカオニブ    |               | 適量 |
| ミルクチョコレート    |               | 適量 |

1. マロンクリームの部分をバーナーで炙る。
2. タルトをテンパリングをとったミルクチョコレートに半分までつける。
3. ふちにアプリコットナパージュを塗り、糖衣がけカカオニブを付ける。



## カフェダマンド 1個あたり7g

|            |       |
|------------|-------|
| ＜材料＞       |       |
| バター        | 8.75g |
| 粉糖         | 8.75g |
| 全卵         | 8.75g |
| アーモンドパウダー  | 8.75g |
| インスタントコーヒー | 3.5g  |
| バナナ        | 0.4本  |

## 【作り方】

1. ポマード状にしたバターと粉糖を加えすり合わせる。
2. 溶いた卵とインスタントコーヒーを合わせ、3、4回に分けて加える。
3. アーモンドパウダーを加えて均一になるまで混ぜる。
4. タルト1個に7g絞り、輪切りにしたバナナを入れる。
5. 170℃のオーブンで15分焼く。

## 【仕上げ・組み立て】

|               |    |
|---------------|----|
| アプリコットナパージュ*  | 適量 |
| 糖衣がけココナッツファイン | 適量 |

\*使用商品  
(Confi letas)



オレプレミアムレドンド  
ココア (丸) 小

# レシピ紹介 Tarte aux bananes バナナタルト

オレプレミアムレドンドココア (丸) 小5個分

## アプリコットナパージュ\* ※作りやすい量

|            |       |
|------------|-------|
| ＜材料＞       |       |
| ナパージュヌートル  | 100g  |
| アプリコットピューレ | 100g  |
| ル・カンテンウルトラ | 4.2g  |
| 水あめ        | 16.4g |

## 【作り方】

1. 材料を鍋に入れ、火にかけて沸騰させ漉す。

## 糖衣がけココナッツファイン ※作りやすい量

|           |       |
|-----------|-------|
| ＜材料＞      |       |
| ココナッツファイン | 50g   |
| グラニュー糖    | 12.5g |

## 【作り方】

1. ココナッツファインを100℃のオーブンで温めておく。
2. 鍋に少量の水とグラニュー糖を入れ115℃まで煮詰める。
3. 温めたココナッツファインを加え、火を止めて1分ほど混ぜ続ける。

1. 表面にアプリコットナパージュを塗る。
2. ふちに糖衣がけココナッツファインをつける。

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

お問合せ先 : [contact@imbert.co.jp](mailto:contact@imbert.co.jp)

ホームページ : <http://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