使用原材料

グランベル 洋梨（スペイン産）

スペインの温暖な気候で作られたウィリアム種の洋梨を使用。
同じ固さになるように熟成後、二つ割にしてシロップ漬けにした製品です。糖度 14 ～ 17 度。

原材料：洋梨、砂糖／pH 調整剤、酸化防止剤 (V.C)
原産国：スペイン
荷　姿：850g(7 ～ 11 個)×12 缶

DI 紅玉フレッシュりんご

国産紅玉りんごの美味しさをそのままパックに密封したフレッシュな製品。
新鮮なりんごの甘酸っぱい果肉と、美しい色合いが特徴です。糖度 30 度。

原材料：りんご、糖類 (異性化液糖、砂糖)
／乳酸カルシウム、酸味料、酸化防止剤（ビタミンC）
原産国：日本　原料原産地：日本
荷　姿：2.2kg×5

DI プレミアム皮ムキアーモンドパウダー

多段式破砕製法により、アーモンドホールを割りながら徐々に刻みを細かくし、
最後まで“切らず・潰さず”に加工したパウダーです。油分離が極めて少なく、ふんわりと風味豊か。

原材料：アーモンド
原産国：日本
荷　姿：1kg×10

コンディマ ローマジパン MONA

スペインで収穫されるアーモンドを使用した独自のビターの香りを持つローマジパン。
フランス・ベルギーの有名洋菓子店で広く使用されています。

原材料：アーモンド、砂糖、転化糖／アルコール
原産国：ドイツ
荷　姿：6.25kg

アントニオ フィーロペストリー

通常のパータ・フィロに比べ、剥がしやすく、破れが少ないため、作業性が良く、
ロスなく使用できます。2 ～ 6 枚を重ねて使うと、さらにパリパリ感が出せます。

原材料：小麦粉、でん粉、食塩、植物油／リン酸Ca
原産国：オーストラリア
荷　姿：375g×12

シコリ 冷凍 無糖カシスピューレ

自社農園果実加工。生産者 (農家組合) の 60 年以上の経験と最新技術で、
完熟フルーツそのものの味・風味・色味・食感に優れたピューレです。

原材料：黒すぐり
原産国：フランス　原料原産国：フランス
荷　姿：1kg×6

アンベール マロンペースト

糖度 54±3。原料栗を自社工場で皮を剥き、質の良い栗だけを選別したアンベール看板商品。
配合は栗 60%・砂糖 40%・天然バニラ。グルコース、合成香料不使用です。

原材料：栗、砂糖、バニラ
原産国：フランス　原料原産国：イタリアまたはフランス他
荷　姿：1kg 缶 ×12、5kg 缶 ×4

アンベール マロンピューレ

無糖タイプ。原料栗を自社工場で鬼皮と渋皮を剥き、質の良い栗だけを選別するので、
栗の風味が良い。ペースト 6 にピューレ 4 で混合の割がお勧め。バニラ不使用です。

原材料：栗
原産国：フランス　原料原産国：イタリアまたはフランス他
荷　姿：875g 缶 ×12

アンベール マロンスイートピューレ

糖度 30±2。軟らかく低甘味でクリーム等にとても混ぜやすい。
バニラ、グルコース、合成香料は不使用です。

原材料：栗、砂糖
原産国：フランス　原料原産国：イタリアまたはフランス他
荷　姿：900g 缶 ×12

アンベール マロンインシロップブリジュア

糖度 68±1。厳選した栗をじっくり時間をかけて砂糖に漬け込んだ、
ブロークンよりさらに小さく割れた品。グルコース、合成香料は不使用です。

原材料：栗、砂糖、バニラ
原産国：フランス　原料原産国：イタリアまたはフランス他
荷　姿：1.1kg 缶 ×12

AUTUMN 2022
IKEDEN IMBERT

IMBERT JAPAN
アンベール・ジャパン株式会社

洋菓子材料の総合商社
池伝株式会社
http://www.ikeden.com

札幌支店	〒002-8081 札幌市北区百合が原 7-2-1	TEL.011-772-9888	名古屋支店	〒455-0077 名古屋市港区小割通 3-22-1	TEL.052-363-3001
仙台支店	〒983-0035 仙台市宮城野区日の出町 1-6-33	TEL.022-352-5237	大阪支店	〒561-0856 大阪府豊中市穂積 2-15-1	TEL.06-4866-2151
新潟支店	〒950-0863 新潟市東区卸新町 2-848-15	TEL.025-275-5136	福岡支店	〒811-1311 福岡市南区横手 4-25-1	TEL.092-574-1585
埼玉支店	〒331-0812 さいたま市北区宮原町 2-54-7	TEL.048-654-1420	熊本出張所	〒862-0913 熊本市東区尾ノ上 4-11-47	TEL.096-285-4202
東京支店	〒143-8511 東京都大田区平和島 5-5-13	TEL.03-3767-0141	本社	〒105-0004 東京都港区新橋 2-12-5	TEL.03-3503-0531

IKEDEN
CORPORATION

Terrine au Marron et Pomme

マロンとポンムのテリーヌ風

～ マロンとキャラメリゼしたりんごの、どっしりしたテリーヌタイプのケークです ～

※スリムパウンド型2本分
焼成：平窯上火180℃、下火160℃　60分

【A】りんごのキャラメリゼ

DI 紅玉フレッシュりんご ･････････････････ 400g
グラニュー糖 ･････････････････････････ 150g
水 ･････････････････････････････････････ 50g
カルバドス ･････････････････････････････ 35g

グラニュー糖をキャラメルになるまで熱し、水とカルバドスを加え、煮詰め止める。
スライスしたDI 紅玉フレッシュりんごにひたひたに流し粗熱がとれたら冷蔵庫で一晩置く。

【B】りんごペースト

【A】のりんご90gとソース16gをハンドブレンダーでペースト状にする。

【C】生地

コンディマ ローマジパンMONA ･････････････ 200g
アンベール マロンペースト ･････････････････ 67g
バニラペースト ･････････････････････････ 2.5g
全卵 ･･････････････････････････････････ 147g
バター ････････････････････････････････ 115g
グラニュー糖 ･･････････････････････････ 20g
製菓用薄力粉 ･･････････････････････････ 20g
アマレット ････････････････････････････ 20g
アンベール マロンインシロップブリジュア･･･ 135g
【B】のペースト ･･････････････････････････ 50g

バターとグラニュー糖を白っぽくなるまで混ぜ、コンディマ ローマジパンMONA、アンベール マロンペースト、バニラ、全卵の順に加え乳化させる。製菓用薄力粉を加えてさっくり混ぜ、アマレット、アンベール マロンブリジュア、【B】を合わせる。
生地を型に入れ、【A】を並べて焼成する。
ナパージュを塗り、粉糖とマロンブリジュアで仕上げる。

※Φ55×40セルクル12個分

【A】ビスキュイショコラ･オ･レ　600×400

卵白 ･･････････････････････････････････ 200g
グラニュー糖 ･･････････････････････････ 50g
コーンスターチ ･････････････････････････ 50g
凍結卵黄（加糖20%）･･････････････････ 140g
ミルクチョコレート（38%）･･････････････ 215g
バター ････････････････････････････････ 100g

チョコレート、バターを溶かして卵黄を加えて乳化させる。
メレンゲ、コーンスターチを加えてさっくり混ぜてシート状にし180℃で8分焼成する。

【B】ブリュレ・テ

35%生クリーム ･････････････････････････ 200g
コンパウンドクリーム（植物油脂）･･････････ 60g
グラニュー糖 ･･････････････････････････ 18g
トレハ ････････････････････････････････ 8g
アールグレイ茶葉 ･･････････････････････ 8g
凍結卵黄（加糖20%）･･････････････････ 52g

アールグレイ茶葉を生クリームで15分アンフュゼし、香りをつける。
卵黄、グラニュー糖、トレハを混ぜ、生クリーム、コンパウンドクリームと合わせ、漉す。
シリコマートSF027に流し、95℃で霧吹きし25分焼成する。

【C】コンポート・ポワール

白ワイン ･･････････････････････････････ 270g
水 ････････････････････････････････････ 800g
ブラウンシュガー ･･････････････････････ 250g
レモン果汁 ････････････････････････････ 35g
バニラの鞘（乾燥させたもの）･･････････ 2本
グランベル洋梨（スペイン産）(果実のみ)･･ 1760g
トックブランシュポワール ･･････････････ 6g
アニスヴェール ････････････････････････ 20g

材料を火にかけてコンポートを作り、粗熱をとる。
センター用に260gをカットし、【B】の上に13gずつ流し冷凍する。

【D】クランチ

ビスキュイの端生地 ･････････････････ 600g
砂糖 ･･････････････････････････････ 200g

適量をロボクープにかけ、オーブンで乾燥させる。

上記乾燥生地 ･･････････････････････ 115g
ミルクチョコレート38% ･･････････････ 70g
米油 ･･････････････････････････････ 9g

乾燥させた生地とミルクチョコレート、米油を合わせる。

【E】ムース・マロン

アンベール マロンペースト ･･････････ 150g
アンベール マロンピューレ ･･････････ 50g
板ゼラチン ･･････････････････････････ 3.3g
牛乳 ･･････････････････････････････ 46g
ラム酒 ････････････････････････････ 6g
35%生クリーム ･･････････････････････ 266g

マロン2種を合わせ、牛乳でふやかしたゼラチン、ラム酒を混ぜる。
6分立てにした生クリームと合わせる。

【F】シャンティ・マロン

アンベール マロンスイートピューレ･･ 50g
42%生クリーム ･･････････････････････ 60g

【G】アンビバージュ・オ・ロム

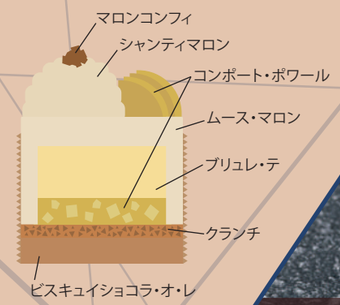
ラム酒 ････････････････････････････ 4g
30°ボーメシロップ ･･････････････････ 20g

【モンタージュ】

Φ55×H40のセルクルでビスキュイを抜き、底に敷く。【B】をアンビベし、クランチにのせる。
冷凍しておいたセンターをブリュレが上になるように乗せムース・マロンを擦り切りまで絞り、ならして冷凍する。

【デコラシオン】

型から外し、表面にフォークをさしてキャラメルチョコレートに漬けてコーティングする。
シャンティマロン、スライスしたコンポートポワール、アンベール マロンブリジュアを飾る。



Poire Marron

ポワールマロン

～ マロンのこくとポワールのみずみずしさを活かしてアニスヴェールで香り爽やかにに仕上げました ～

Croustade au Marron

クルスタッド・オ・マロン

～ パリパリのパータフィロで包んだマロンとカシスのクルスタッド ～

※9個分

【A】クレームダマンド

バター ･･････････････････････････････ 100g
全卵 ･･････････････････････････････ 100g
粉糖 ･･････････････････････････････ 100g
DI プレミアム皮ムキアーモンドパウダー ････ 35g
浮き粉 ････････････････････････････ 15g

通常通り仕込む。

【B】クレームダマンド・カシス

【A】のクレームダマンド ･･････････････ 200g
薄力粉 ･･････････････････････････････ 20g
シコリ 冷凍 無糖カシスピューレ ･･････････ 50g

【A】のクレームダマンドに、薄力粉、シコリ カシスピューレの順に合わせる。

【C】パータ・マロン

アンベール マロンピューレ ･･････････････ 50g
アンベール マロンペースト ･･････････････ 100g
アンベール マロンインシロップブリジュア･･･ 100g

マロンピューレをマロンペーストに加えて均一に混ぜ、粗刻みにしたマロンブリジュアを加える。

【D】ジェノワーズ等の端生地･････････ 5g/P

【組み立て・焼成】

アントニオ 冷凍フィーロペストリーに溶かしバターを塗り、一枚重ねてさらにバターを塗る。
縦3、横2の6等分にカットし、ポンポネット型に敷き込む。
端生地を入れ、クレームダマンド・カシスを少量絞り、パータ・マロンを中心に入れる。
クレームダマンド・カシスを少量絞り、フィーロペストリーの四つ角を上部で閉じて冷凍する。
190℃で15分、粉糖をふって200℃で7分焼成する。

監修　Fumiyuki Kanai / 金井 史章

2009年
渡仏し、三ツ星レストラン「レストラン ギィ・サヴォア パリ」で上質なデセールを学ぶ。
2010年に帰国。
2011年
アラン・デュカス・エンタープライズ系列の東京 青山のビストロ「ブノワ」にシェフパティシエとして入社。
2014年
「UN GRAIN」シェフパティシエ就任。
2020年
1月 九品仏にINFINI(アンフィニ)
7月 INFINI TOKYO YAMANOTE
8月 INFINI 松屋銀座店
をオープン。