

マロンの 菓子と パン



*Le Clos
du Marron*

Le clos du Marron
ル・クロドゥ・マロン
マロンペースト



イタリア産の栗と砂糖のみで作られたマロンペースト。栗の割合が多く、糖分を抑えているため、栗そのものの風味が味わえるペーストに仕上がっています。

製造国：フランス 内容量：900g/缶 荷姿：1ケース=12缶
原材料：栗、砂糖 Brix：49.0 ± 5.0

*Marron
Chef*

Marron Chef
マロンシェフ
マロンペースト



栗の風味が活きたマロンペースト。ほどよいバニラの香りと、しつこくないすっきりとした甘みの特徴で、柔らかく滑らかに仕上がっています。

製造国：フランス 内容量：900g/缶 荷姿：1ケース=12缶
原材料：栗、砂糖/香料 Brix：62.0 ± 3.0



ヨーロッパマイスターハウスの
大和貿易株式会社
DAIWA INTERNATIONAL LTD.

Le clos du Marronマロンペースト, Marron Chefマロンペースト, に関するお問い合わせは、

<https://dil-g.co.jp> info@dil-g.co.jp
本社 神戸市中央区野崎通3-3-13 TEL.078-222-2311
東京営業部 東京都千代田区神田錦町3-18寿ビル1階 TEL.03-3293-0701



good time pâtisserie グッドタイムパティスリー



《栗のシュトーレン》

<中種>

【配合】

牛乳	300 g
インスタントイースト	18 g
強力粉	375 g

- ・牛乳にイーストを合わせた後、粉と合わせ低速でミキシングする。(10分程度)
約2倍になるまで発酵させる。

<本捏ね>

【配合】

中種	693 g
強力粉	375 g
ローマジパン	80 g
無塩バター	375 g
トリモリン	40 g
ハチミツ	40 g
ルクロドゥマロン	180 g
バニラシュガー	6 g
塩	7.5 g
全卵	75 g
レモンゼスト	4 g
カレンズ	100 g
マロングラッセ (ブロークン)	400 g
柚子ミンチ	60 g
ラム (ディロン)	20 g

- ・よくもんだローマジパンに、無塩バターを2~3回に分けて加えなじませ、**ル・クロドゥ・マロン**、塩、バニラシュガー、レモンゼスト、トリモリン、ハチミツ、全卵を合わせる。【マジパンバター】

- ・発酵した中種、強力粉、マジパンバターの3分の2を良く合わせる。生地がまわりからはがれるほどまとまったら残りのマジパンバターを加え混ぜる。
まわりからはがれるほどまとまったら軽くパンチして1.5倍になるまで発酵させる。(40分程度)

- ・合わせておいたマロングラッセ、柚子ミンチ、ラムを低速で合わせる。

- ・手粉を使いながら分割し軽く丸める。(235 g) 15cmほどの俵型にした後平たく伸ばす。
栗の渋皮煮を5粒乗せ包むようにして閉じ俵型に成形する。型に入れ30分ほど発酵させる。

合わせておく

※配合外 栗の渋皮煮



アルザス地方 スフレンハイム村の手作りラングロフ陶器型

<焼成>

デッキオープン 上下170°C 30分 (目安) →反転して10分

→型から外して15分

※粗熱が取れたらすましバターにくぐらせる。一晩冷蔵の後、きなこを加えた粉糖で仕上げる。



おやつとおくりもの GUANAJA (グアナハ)



《マロンのパンドジェンヌ》

【配合】

マロンシェフ	150 g
アーモンドプードル	180 g
粉糖	120 g
全卵	200 g
中力粉	60 g
コーンスターチ	30 g
ベーキングパウダー	3 g
塩	2 g
バター	200 g

<工程> 12cmマンケ型4個分

- ① マロンシェフと粉糖をミキサーで回し、馴染ませる。
- ② ①にアーモンドプードルを入れて再度混ぜる。
- ③ 全卵を少しずつ加えて、ダマを作らないように混ぜる。
(目安は卵1個分ずつ入れる。この時はピーターを使用)
- ④ 卵が入ればそのまま高速にして、しっかり泡立てる。
- ⑤ もったりとしたら、ふるった粉糖を混ぜ合わせる。
- ⑥ しっかりと粉けが無くなれば溶かしたバターを加える。
- ⑦ バターが混ざりきれば型に200gで流していく。
- ⑧ コンベクションオーブンで 150°C 30分 焼成する。

《 オレンジマロン 》 ざっくりとほぐしたル・クロドゥ・マロン マロンペーストとオレンジミンスをフランスパン生地で巻き込む。



メゾンムラタ



《 もち麦マロンショコラ 》

炊いたもち麦とル・クロドゥ・マロン マロンペーストを1：2で合わせたフィリングをフランスパン生地（カカオ）で包む。

《 モンブランサンド 》



【マロンクリーム配合】

ル・クロドゥ・マロン マロンペースト	900 g
ホイップクリーム	400 g
バター	50 g
ラム酒	適宜

生地：クッキー生地を掛けた菓子パン生地
生クリーム、マロンクリームをしぼり、
渋皮栗1/2をトッピングする。

かもめベーカリー



《 クイニーアマン×マロン 》

フランスパン生地	1700 g
バター（サイノメ状・冷）	250 g
マロンバター	300 g

※パンチ時にマロンバターとサイノメバターをちりばめて3つ折り2回、90分後4つ折り1回。カットしてグラニュー糖をまぶして型へ並べる。

<マロンバター>

ル・クロドゥ・マロン or マロンシェフ	100%
クレームダマンド	100%



《 ブリオッシュ×パータデマロン 》

<マロンバター>

マロンシェフ	100%
バター	100%

ブリオッシュに切れ目を入れて絞る。



《 マロングラッセ ジェラート 》



CircoDoro

チルコドーロ

ホワイトベース	2L
ル・クロドゥ・マロン マロンペースト	450 g
ラム酒	適量
マロングラッセ	適量
コンステラシオン（みじん切り）	適量





パティスリー ガレット

<工程>

- ① 冷たいバターを練りマロンシェフと合わせる。
- ② ①に塩、粗糖を合わせる。
- ③ ②び冷凍卵黄を合わせる。
- ④ ③に薄力粉を合わせる。
- ⑤ ④にマロンリキュールを合わせる。
- ⑥ ムラ無く混ぜ合わせたら厚さ10mmに伸ばし、冷凍庫で冷やし固める。
- ⑦ しっかり冷え固まったら抜型で抜く。
- ⑧ 渋皮栗1/4を4個ので焼成する。
平窯160°C 45分 ターン15分 コンベクションは不可



《渋皮栗のガレットブルトンヌ》

【配合】

バター	2,700 g
塩	46 g
冷凍卵黄	820 g
粗糖	1,750 g
マロンリキュール	300 g
薄力粉	3,600 g
マロンシェフ	900 g

《ガレット デロワ》

【配合】 直径18cm (5台分)
200°C/190°C 50~60分

【フィユタージュ】

中力粉	375 g
薄力粉	250 g
食塩	15 g
トレハ	15 g
冷水	275 g
ワインビネガー	5 g
無塩バター	125 g
折り込みバター (低水分バター)	450 g

【クレーム・ダマンド】

発酵バター	200 g
グラニュー糖	200 g
アーモンドプードル	250 g
全卵	200 g
薄力粉	25 g
アルザマンド	20 g

【クレーム・ド・マロン】

ル・クロドゥ・マロン	900 g
マロンコンフィ	225 g
ラム酒	45 g

【グラサージュ・シロップ (30°)】

水	500 g
グラニュー糖	600 g
水雨	150 g

【ドレ】

全卵	1個
卵黄	4個
食塩	適量

<行程>

- ① 食塩、トレハ、冷水、ワインビネガーを合わせて冷やしておき、粉類も冷やしておく。
- ② ロボクーブに粉類を入れ、1cm角に刻んだバターを入れて、サブラージュにします。
- ③ ②に①を少しずつ入れていきます。
- ④ 混ざりきる前に③を取り出し、手で少しまとめます。
- ⑤ しっかり冷やし、休ませた④に折り込みバターを包み、3つ折りを6回します。

<行程>

- ① バターをポマード状にして、グラニュー糖を混ぜる。
- ② 全卵を少しずつ混ぜ合わせ、アーモンドプードル、薄力粉、アルザマンドの順で混ぜ合わせていく。

<行程>

- ① すべての材料を混ぜ合わせます。





《マロンクグロフ》

<工程>

- ① バターとグラニュー糖、塩を白っぽくなるまで立て、マロンシェフと卵黄を合わせる。
- ② マロングラッセを切り荒めに刻みブランデーに合らす。
- ③ ル・クロドゥ・マロンをマロングラッセと同サイズにちぎりブランデーと合らす。
- ④ メレンゲを立てる。
- ⑤ 薄力粉とベーキングパウダーを合わせて篩っておく
- ⑥ ①に③を合わせて、メレンゲの3分の1入れて合らす。
- ⑦ ⑥に3分の1のメレンゲを入れて合らし⑤入れて合らす。
- ⑧ ⑦が合わさったら残りのメレンゲを軽く合らす。
- ⑨ 175°Cのオーブンで40分焼成
- ⑩ 粗熱が取れたらシロップを全体的に霧吹きで吹く。

【配合】 115×69のクグロフ型4台分 (1台240g)

マロンシェフ	50 g
発酵バター	250 g
グラニュー糖	67 g
卵黄	4個
グラント塩	1.25 g
薄力粉	186 g
ベーキングパウダー	3 g
卵白	4個
グラニュー糖	125 g
ル・クロドゥ・マロン	75 g
アロマニャック ブランデー	10 g
マロングラッセ	75 g
アロマニャック ブランデー	10 g

<シロップ>

2対1のシロップ	200 g
マロンリキュール	60 g



《モンブラン》

【配合】

〈 マロンクリーム 〉

マロンシェフ	500 g
水	150 g
生クリーム35%	250 g

〈 コーヒーゼリー 〉

水	410 g
グラニュー糖	130 g
インスタントコーヒー	13 g
板ゼラチン	13 g

※40×20のドーム型のフレキシパン15ヶ取2枚分30個分

〈 ロール用生地 〉

全卵 Lサイズ	426.5 g
卵 (卵黄) Lサイズ	71 g
上白糖	225 g
もと水飴	32 g
バニラエクストラクト	0.7 g
薄力粉	64 g
コーンスターチ	35.5 g
ベーキングパウダー	3.6 g
無塩バター	58.5 g

栗の甘露煮	40 g
クレームシャンティー	180 g



Pâtisseries Buruhara



パティシエ ツルハラ

<工程 マロンクリーム>

- ・マロンシェフをフードプロセッサーに入れて分量水を少しずつ入れて滑らかにする。
- ・しっかり立てた生クリームと合らす。

<工程 コーヒーゼリー>

- ① ボールにグラニュー糖とインスタントコーヒーを合わせておく。
- ② 氷水にゼラチンをつけてふやかしておく。
- ③ 鍋に水と①を入れて沸かす。
- ④ ゼラチンを入れて濾して冷ます。
- ⑤ 冷めたらフレキシパンに流し固める。

<工程 ロール用生地>

- ① 卵と上白糖で白っぽくなるまで立てる。
- ② 湯煎に米飴とバニラを合わせて溶かしておく。
- ③ 鍋にバターと①を入れて溶かしておく。
- ④ 粉類を合わせてふるっておく。
- ⑤ ①が立ったら②と卵黄を加えて合らす。
- ⑥ ⑤に④を合わせて合わさったらバターを合らす。
- ⑦ 180°Cオーブンで約20分焼成。
- ⑧ ⑧に栗甘露煮とクレームシャンティーを分量の半分ずつに分けてロールを巻く。
- ⑩ ロールを3cm幅にカットする。

< 組立 >

- ① カットしたロールを横にし、その上にフレキシパンから外したコーヒーゼリーを置く。
- ② コーヒーゼリーを蔽う様に泡立て35%の生クリームを絞る。1個につき約10g
- ③ 最後にマロンシェフクリームを全体に絞る。
- ④ 仕上げにブードル・デコールを全体に振る。



M.O.F Pâtissier パスカル・モリネス氏監修レシピ



1999年クーブ・デュ・モンド・ド・パティスリー
世界チャンピオン、農事功労賞シュヴァリエ
2000年フランス国家最優秀職人パティシエ
2009年クーブ・デュ・モンド・ド・パティスリー
国際委員会会長歴任



〈 Le Mont Blanc 〉



1. Biscuit marron

Le clos du Marronマロンペースト	400 g
マロンクリーム	250 g
バター	190 g
全卵	400 g
小麦粉	60 g
B. P	18 g

2. Crumble vanille / châtaigne

小麦粉	50g
砂糖 (グラニュー糖)	40g
バター	50g
Le clos du Marronマロンペースト	50g
CARMA コインホワイトアイボリー	40g
バニラの鞘	1/4

3. Crème vanille au marron

生クリーム 35%	250g
マロンクリーム	40g
バニラの鞘	1/4
粉ゼラチン	28g
(ゼラチン1：水6) でふやかしたもの	

4. Vermicelle de marron

Le clos du Marronマロンペースト	250g
マロンクリーム	250g
バター	180g

5. Pétale de marron

Le clos du Marronマロンペースト	80g
マロンクリーム	80g

6. Le glaçage châtaigne

アプリコットピューレ	100g
水	40g
グラニュー糖	220g
生クリーム 35%	200g
水あめ	150g
粉ミルク	70g
粉ゼラチン	16g
水 (ゼラチン 1 : 水 6) でふやかす	96g
ナパージュ	100g
グレープシードオイル	60g
マロンクリーム	300g

〈 Cake Marron / Citron 〉



1. Le biscuit marron

バター (無塩)	190 g
Marron Chefマロンペースト	400 g
マロンクリーム	250 g
全卵	400 g
小麦粉	60 g
B. P	18 g

2. La ganache lait-citron

生クリーム 35%	270g
水あめ	40g
レモン表皮	40g
CARMA ミルククレアー	420g
無塩バター	70g

3. Vermicelle de marron

Marron Chefマロンペースト	250g
マロンクリーム	250g
バター	180g
	250g

4. La pâte sablée au marron

Marron Chefマロンペースト	120g
粉糖	65g
バター (ポマード状)	225g
中力粉	400g
B. P	2g

5. Le pétale de marron

Marron Chefマロンペースト	80g
マロンクリーム	80g



- 5. Pétale de marron
- 3. Vermicelle de marron
- 2. Ganache lait citron
- 1. Biscuit marron
- 4. Pâte sablée



- 6. Glaçage châtaigne
- 5. Décor pétale de marrons et bâtonnet meringue
- 4. Vermicelle de marron
- 3. Crémeux vanille
- 2. Marron et crumble
- 1. Biscuit marron