



HV
HUGO & VICTOR
PARIS

X


Maison Marzou Royal



ビュッシュ マロン クレモンティーヌ グルテンフリー

54cmビュッシュ型1本分 (6人分×3台)

クランブルマロン

材料:

マロンパウダー	105g
グラニュー糖(大粒)	105g
バター	85g
アーモンドパウダー	105g
塩	2g
卵白	8g

1. 全ての材料をミキサーの中速で混ぜ、そばろ状にする
2. ベーキングシートを敷いた天板に1を広げ、150°Cで15~20分焼成する



ビスキュイマロン

材料:

卵黄	180g
マロンロワイヤルクレムドマロン	220g
卵白	220g
グラニュー糖	90g
マロンパウダー	90g
ベーキングパウダー	2g
アーモンドスリーバード	100g

1. 卵黄とクレムドマロンを泡立てる
2. 卵白とグラニュー糖を泡立てる
3. 1と2をゆっくりと混ぜあわせ、あわせて篩っておいたマロンパウダーとベーキングパウダーを加える
4. ベーキングシートを敷いた天板に3をのし、その上にクランブルマロンとアーモンドを均一に散らす
5. 170°Cで12~15分間焼成する
6. 5を室温まで冷まし、54cm×6.5cmにカットする

コンフィクレモンティーヌ

材料:

クレモンティーヌ果汁	370g
マンダリンコンサントレ	15g
グラニュー糖	60g
片栗粉	8g
99%ペクチン	6g
マスゼラチン	40g (ゼラチン1:水6)

1. クレモンティーヌ果汁、マンダリンコンサントレを鍋に入れて加熱する
2. 片栗粉、ペクチン、グラニュー糖をあわせて1に加える
3. 2を1分間沸騰させ、火を止めてゼラチンを加える
4. 粗熱がとれたらセンター用の型に3を300g流し、冷凍庫に入れる

クレムマロン

マロンロワイヤルクレムドマロン	120g
マロンロワイヤルパートドマロン	120g
生クリーム35%	100g
マスゼラチン	15g (ゼラチン1:水6)
マロンロワイヤル マロンデブリ(プリゼ)	75g

1. 生クリームを鍋で軽く温め、ゼラチンを加える
2. パートドマロン、クレムドマロンに1を加え、ハンドブレンダーで混ぜる
3. センター用の型に流して冷凍したコンフィクレモンティーヌの上に、冷ました2を300g流す
4. 軽く湯ですすぎ水分を切ったマロンデブリを3の上に均一に散らし、冷凍庫に入れる



マルムラードクレモンティーヌ

材料:

クレモンティーヌ	120g
水	120g
グラニュー糖	55g
ペクチン	5g
マスゼラチン	6g (ゼラチン1:水6)

1. 小さく刻んだクレモンティーヌ、水を鍋に入れて加熱する
2. グラニュー糖、ペクチンをあわせて1に加え、1分間沸騰させ、火を止めてゼラチンを加える
3. センター用の型に流して冷凍したクレムマロンの上に、冷ました2を150g流し、冷凍庫に入れる

ムースマロン

材料:

牛乳	150g
卵黄	35g
マロンロワイヤルクレムドマロン	180g
マロンロワイヤルパートドマロン	180g
マスゼラチン	75g (ゼラチン1:水6)
生クリーム	377g

1. 生クリームをゆるめに泡立てしておく。
2. 牛乳と卵黄を混ぜながら加熱し、85°Cになったら火を止めてゼラチンを加える
3. クレムドマロンとパートドマロンに少しずつ1を加えて混ぜる
4. 2を35°Cまで冷まし、ゆるめに泡立てた生クリームを混ぜる

モンタージュ

1. ビュッシュ型にムースマロンを流し入れ、スパチュラで側面にシュミゼする
2. 冷凍しておいたセンターを型から外し、ムースマロンの中央にのせる
3. センターの上にムースを流し、表面をならす
4. カットしておいたビスキュイマロンを中央にのせ、表面をならす
5. 4を冷凍庫に入れ、中心まで凍ったら型から外す

ヴェルミセルマロン

材料:

マロンロワイヤルパートドマロン	500g
マロンロワイヤルクレムドマロン	500g

パートドマロンとクレムドマロンをミキサーでなめらかになるまで混ぜ、冷蔵庫に入れる

グラサージュマロン

材料:

水	170g
グラニュー糖	360g
水あめ	350g
コンデンスミルク	200g
マスゼラチン	140g (ゼラチン1:水6)
ホワイトチョコレート	300g
ヴェルミセルマロン	500g

1. 水、グラニュー糖、水あめを鍋に入れて105°Cまで加熱する
2. コンデンスミルク、ゼラチン、ホワイトチョコレート、ヴェルミセルマロンに1を注ぎ、ハンドブレンダーで混ぜあわせる
3. 35°Cまで温度を下げて使用する

仕上げ

材料:

マロンロワイヤルマロンデコール	適量
コンフィクレモンティーヌ	適量

1. ビュッシュにグラサージュマロンをかける
2. 1が固まったら、トップにモンブラン口金でヴェルミセルマロンを絞る
3. マロンデコールとクレモンティーヌコンフィを2の上に飾る
4. 4°Cで6時間かけて解凍する





ケーキ オマロン

16cm/パウンド型 1個分

材料:

バター	77g
グラニュー糖	48g
マロンロワイヤルクレムドマロン	77g
全卵	96g
薄力粉	58g
マロンパウダー	38g
ベーキングパウダー	4g
マロンロワイヤルマロンコンフィエグテ	77g

ミルクチョコレート(コーティング用) 適量
マロンロワイヤルマロングラッセブリゼ 適量

作り方

1. ポマード状にしたバターとグラニュー糖を混ぜる
2. 1にクレムドマロンを混ぜる
3. 2に全卵を加え、なめらかになるまで混ぜる
4. あわせて篩っておいた薄力粉、マロンパウダー、ベーキングパウダーを3に加え、最後にマロンコンフィエグテを加える
5. ブールファリネした型(16cm×8cm×8cm)に4を450g流し、150°Cで45~55分間焼成する
6. 5を常温まで冷まし、ミルクチョコレートでコーティングし、トップにマロングラッセブリゼを飾る





モンブラン風カップケーキ

12個分



カップケーキ生地

材料:

バター(ブールファリネ含む)	100g
粉糖	60g
マロンロワイヤルクレムドマロン	100g
全卵	120g
薄力粉	75g
マロンパウダー	50g
ベーキングパウダー	10g
マロンロワイヤルマロンデブリ(ブリゼ)	100g

1. 常温に戻したバター、粉糖、クレムドマロンをあわせて1分間混ぜる
2. 1に全卵を加え、なめらかになるまで混ぜる
3. あわせて篩っておいた薄力粉、マロンパウダー、ベーキングパウダーを2に加え混ぜる
4. 軽く湯ですすぎ水分を切ったマロンデブリを3に加える
5. 型に4を50gずつ流し、150°Cで17分間焼成する
6. 5を常温まで冷ます

シャンティヴァニュー

材料:

生クリーム35%	445g
グラニュー糖	44g
バニラビーンズ	1本
板ゼラチン	1枚

(前日仕込み)

1. 生クリームの半量、グラニュー糖、バニラビーンズを鍋に入れて沸騰させる
2. 1に予めふやかしておいたゼラチンを加え、蓋をして30分間アンフュゼする
3. 残りの生クリームを2に加える
4. 密着ラップをして冷蔵庫で最低12時間休ませる
5. バニラビーンズの鞘を取り除き、泡立てる

ヴェルミセルマロン

マロンロワイヤルパートドマロン	250g
マロンロワイヤルクレムドマロン	250g

パートドマロンとクレムドマロンをミキサーでなめらかになるまで混ぜる

仕上げ

材料:

メレンゲ(小粒) 12個
メレンゲ(大粒) 12個
マロンロワイヤルマロンデブリ(ブリゼ) 適量

1. カップケーキの中心をスプーンでくり抜き、シャンティヴァニューを絞る
2. 1の上にメレンゲ(大粒)をのせ、その上にモンブラン口金でヴェルミセルマロンを絞る
3. トップにメレンゲ(小粒)と軽く湯ですすぎ水分を切ったマロンデブリを飾る



パヴロヴァ マロン (アントルメ)

6人分

ムラングフランセーズ

材料:

卵白	100g
グラニュー糖	100g
粉糖	100g

1. 卵白をミキサーに入れ、グラニュー糖を少しずつ加えながらしっかりしたメレンゲを作る
2. 篩った粉糖を1に混ぜる
3. 16mmの丸口金で直径20~22cmのしずく型メレンゲの輪を絞り、その中心にらせん状にメレンゲを絞り、メレンゲの土台を作る
4. 3を100°C~110°Cで2~3時間焼成する



シャンティヴァニユー

材料:

生クリーム35%	445g
グラニュー糖	44g
バニラビーンズ	1本
板ゼラチン	1枚

1. 生クリームの半量、グラニュー糖、バニラビーンズを鍋に入れて沸騰させる
2. 1に予めふやかしておいたゼラチンを加え、蓋をして30分間アンフュゼする
3. 残りの生クリームを2に加える
4. 密着ラップをして冷蔵庫で最低12時間休ませる
5. バニラビーンズの鞘を取り除き、泡立てる

センター用パーツ

材料:

マロンロワイヤルクレムドマロン	140g
生クリーム	60g
マスゼラチン	10g (ゼラチン1:水6)
マロンロワイヤルマロングラッセブリゼ	30g

1. クレムドマロンと生クリームをハンドブレンダーで混ぜる
2. 1を温め、予めふやかしておいたゼラチンを加えブレンダーをかける
3. 直径10センチの型に2を流し、上にマロングラッセブリゼを散らす
4. 冷凍庫で12時間休ませる

ヴェルミセルマロン

材料:

マロンロワイヤルパートドマロン	250g
マロンロワイヤルクレムドマロン	250g

パートドマロンとクレムドマロンをミキサーでなめらかになるまで混ぜる

モンタージュ

材料:

マロンロワイヤルマロンデコール	適量
メレンゲ(小粒)	適量
粉糖	適量

1. メレンゲの土台にシャンティヴァニユーを絞る
2. 冷凍しておいたセンター用パーツを型から外し、1の中央にのせる
3. 残りのシャンティを2の上に絞る
4. 3をスパチュラでドーム状に整える
5. 4の上にヴェルミセルマロンを絞る
6. 粉糖をふりかけ、マロンデコールとメレンゲ(小粒)で飾る



パヴロヴァ マロン

プチガトー 10個分



シャンティヴァニユ

材料：

生クリーム35%	445g
グラニュー糖	44g
バニラビーンズ	1本
板ゼラチン	1枚

(前日仕込み)

1. 生クリームの半量、グラニュー糖、バニラビーンズを鍋に入れて沸騰させる
2. 1に予めふやかしておいたゼラチンを加え、蓋をして30分間アンフュゼする
3. 残りの生クリームを2に加える
4. 密着ラップをして冷蔵庫で最低12時間休ませる
5. バニラビーンズの鞘を取り除き、泡立てる

センター用パーツ

材料：

マロンロワイヤルクレムドマロン	180g
生クリーム35%	70g
マロンロワイヤル マロングラッセブリゼ	適量

(前日仕込み)

1. クレムドマロンと生クリームを混ぜあわせる
2. 1を直径3cmのドーム状シリコン型に4分の3の高さまで流す
3. マロングラッセブリゼを加え、12時間凍らせる

ムラングスイス

材料：

卵白	150g
グラニュー糖	300g
グラニュー糖(大粒)	適量

1. ボウルに卵白とグラニュー糖を入れ、ホイッパーで混ぜながら湯煎で50°Cまで温める
2. 50°Cに達したら湯煎から外し、ミキサーでメレンゲ状になるまで泡立てる
3. 2が冷めたら、逆さにおいた直径6cmのドーム状シリコン型の上に、10mmの丸口金で2をらせん状に絞る
4. トップに飾るメレンゲ(小粒)を10個絞る
5. グラニュー糖(大粒)をメレンゲにふりかけ、100°Cのコンベクションオーブンで1時間30分焼成する

ヴェルミセルマロン

材料：

マロンロワイヤルパートドマロン	250g
マロンロワイヤルクレムドマロン	250g

パートドマロンとクレムドマロンをミキサーでなめらかになるまで混ぜる

モンタージュ

ミルクチョコレートディスク 大小各10枚

マロンロワイヤル マロンコンフィ エグテ

メレンゲ(小粒) 適量

1. ドーム状に焼成したメレンゲの表面を平らに削り安定させる
2. シャンティヴァニユを1の中に絞る
3. 冷凍しておいたセンター用パーツを型から外し、2の中央にのせる
4. 3の上にシャンティを絞る
5. 4にミルクチョコレートディスク(大)をのせ、シャンティを絞る
6. 5のシャンティを覆うように、モンブラン口金でヴェルミセルマロンを絞る
7. ミルクチョコレートディスク(小)、マロンコンフィ エグテ、メレンゲ(小粒)を飾る



ミルフィーユ マロン

6人分

フィユタージュアンヴェルセ



デトランプ:

中力粉	348g	折り込み用バター:	
塩	10g	バター	348g
生クリーム	17g	粉糖	21g
水	150g	薄力粉	105g

デトランプ:

1. ぬるま湯で塩を溶かし、生クリームを混ぜる
2. 中力粉にを加え、フックを使いミキサーの低速でこねる
3. 生地がなめらかになったら、ラップで包み冷蔵庫で一晩休ませる

折り込み用バター:

1. バター、粉糖、薄力粉をあわせ、フックを使いミキサーで混ぜる
2. 生地がなめらかになったら、ラップで包み冷蔵庫で一晩休ませる

折り込み:

1. パイシートやめん棒を使って、折り込み用バターを15cm×30cmにのす
2. 1の上にデトランプを置き、折り込み用バターでデトランプを包む
3. 2を長方形に伸して3つ折りにする。
4. 3を90°回転させ、長方形にのして3つ折りにし、6時間休ませる
5. 3、4を2回繰り返す、生地を6時間休ませて使用する

焼成:

1. パイ生地をのし、天板を上へのせ155°Cで45~50分間焼成する
2. 焼成した生地に粉糖を軽く篩い、240°Cに予熱したオーブンで3~4分間キャラメリゼする

ヴェルミセルマロン

材料:

マロンロワイヤルクレムドマロン	175g
マロンロワイヤルパートドマロン	175g

パートドマロンとクレムドマロンをミキサーでなめらかになるまで混ぜる

シャンティヴァニーユ

材料:

生クリーム35%	445g
グラニュー糖	44g
バニラビーンズ	1本
板ゼラチン	1枚

1. 生クリームの半量、グラニュー糖、バニラビーンズを鍋に入れて沸騰させる
2. 1に予めふやかしておいたゼラチンを加え、蓋をして30分間アンフュゼする
3. 残りの生クリームを2に加える
4. 密着ラップをして冷蔵庫で最低12時間休ませる

モンタージュ

1. パイ生地を18cm×17cmの長方形3枚にカットする
2. バニラビーンズを取り除き、シャンティヴァニーユを泡立てる
3. ヴェルミセルマロン150gとシャンティヴァニーユ全量をなめらかになるまで混ぜあわせる
4. 残りのヴェルミセルマロンを、12mmの口金で1の長辺に沿って中心に1本絞る
5. 12mmの口金で3を4の両脇全体に絞る
6. 5に2枚目のパイ生地をのせ、その上に4、5同様に絞る
7. 3枚目のパイ生地をのせ、冷蔵庫で30分~1時間休ませる

【シェフのアドバイス】

ミルフィーユの各層にマロングラッセブリゼ(分量外)を散らすと更に風味を増すことができる





ヴァシュラン マロン-ヴァニューユ

6人分

グラスヴァニューユ マダガスカル



材料：

牛乳	600 cc	グラニュー糖	145 g
バニラビーンズ	1~2本	転化糖	12 g
全粉乳	30 g	生クリーム35%	120 g
粉末水飴	25 g	卵黄	85 g
		食物繊維	5 g

バニラの抽出：

1. バニラの鞘をナイフで半分を開き、ビーンズを掻き出す
2. 牛乳、掻き出したビーンズ、バニラの鞘を鍋に入れて沸騰させ、そのまま冷ます

パストリゼーション：

1. 牛乳からバニラの鞘を取り出し、鞘に残っているエキスを絞り出す
2. 1を鍋で温め、全粉乳、粉末水飴、グラニュー糖、転化糖、生クリーム、卵黄、食物繊維を加えて混ぜる（卵黄を加える際50℃を超えないように注意する）
3. スパチュラで混ぜながら85℃まで加熱する
4. 3をボウルに移し、密着ラップをして冷蔵庫で最低5時間休ませる

グラスマロン

材料：

牛乳	40cc	卵黄	74 g
生クリーム 35 %	87 g	食物繊維	3 g
全粉乳	11 g	マロンロワイヤル クレムドマロン	175 g
粉末水飴	12 g	マロンロワイヤル ピューレドマロン	70 g
グラニュー糖	78 g	マロンロワイヤル パートドマロン	35 g

1. 牛乳と生クリームを鍋で温め、全粉乳、粉末水飴、グラニュー糖、卵黄、食物繊維を加えて混ぜる（卵黄を加える際50℃を超えないように注意する）
2. 60℃になったら、クレムドマロン、ピューレドマロン、パートドマロンを加え、スパチュラで混ぜながら85℃まで加熱する
3. 2をボウルに移し、密着ラップをして冷蔵庫で最低5時間休ませる

ムラング

材料：

卵白	150 g
グラニュー糖	300 g

1. ミキサーに卵白とグラニュー糖を入れ、しっかりとメレンゲをたてる
2. 12mmの丸口金で、ベーキングシートに直径12cmのセンター用メレンゲを3つ、直径14cmの仕上げ用メレンゲを3つ絞る
3. グラニュー糖（大粒）をメレンゲにふりかけ、110℃に余熱したコンベクションオーブンで1時間30分焼成する

ヴェルミセルマロン

材料:

マロンロワイヤル パートドマロン 250g

マロンロワイヤル クレムドマロン 250g

パートドマロンとクレムドマロンをミキサーでなめらかになるまで混ぜる

クレムシャンティ

材料:

生クリーム 35% 40cc

粉糖 45g

生クリームに粉糖を加え、泡立てる

モンタージュ

マロンロワイヤル マロングラッセ プリゼ 適量

※あらかじめ、天板、ボウル、14cmセルクルを最低30分間冷凍庫で冷やしておき、天板にはベーキングペーパーを敷いておく

1. グラスヴァニージュをアイスクリームマシンにかけ、理想的なテクスチャーが得られるまで攪拌する
2. 1のアイスを絞り袋に入れ、予め冷やしておいたセルクルに半分の高さまで絞る。
3. 2の表面をならし、直径12cmのセンター用メレンゲを1つのせ、冷凍庫で30分間休ませる
4. グラスマロンをアイスクリームマシンにかけ、理想的なテクスチャーが得られるまで攪拌する
5. 4のアイスにマロングラッセ プリゼを混ぜる
6. 5を絞り袋に入れ、冷凍庫から取り出した3の上に絞る
7. 表面をならし、冷凍庫で一晩休ませる

仕上げ

1. セルクルから2層のアイスを取り出し、台紙にのせて冷凍庫で30分間休ませる
2. 直径14cmの仕上げ用メレンゲに粉糖を篩う
3. 冷凍庫から出した2層のアイスに直径14mmの口金でシャンティを絞り、その上にモンブラン口金でヴェルミセルマロンを絞る
4. 4の上に直径14cmの仕上げ用メレンゲをのせ、冷凍庫で1時間休ませる

【シェフのアドバイス】

食べる10分前に冷凍庫から取り出すこと





HV
HUGO & VICTOR
PARIS

X


Maison Marzon Royal

ユーグ・ブジェ氏とマロンロワイヤル6代目アレクサンドル・コルシグリア氏が互いのメゾンに対するリスペクトを込めてコラボレーションしたレシピブックをお届けします。

ヴァール県出身のユーグ・ブジェ氏は、マルセイユのホテルマネジメントスクールとカンヌ「Carlton Cannes」で修業を積んだ後、「Ladurée」や「Le Bristol Paris」といったパリの名だたるメゾンで研鑽を積みました。

2010年からはHUGO & VICTORのパティスリーを経営し、マロンロワイヤルの栗を愛用しています。

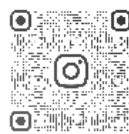


写真 : Louise Marinig©



サンエイト貿易株式会社

〒107-0062 東京都港区南青山 1-1-1 新青山ビル西館 22F
TEL. 03-5414-1570 FAX. 03-5414-1580 <https://www.sun-eight.com>



SUN.EIGHT.TRADING

