

Recette

Tartes Vegan

Les vergers Boiron

Japan Pastry Chef

Yukiko KAMAUCHI





Yukiko KAMAUCHI

鎌内 由希子

Les vergers Boiron
Japan Pastry Chef

1982年滋賀県出身。

2002年に大阪あべの製菓専門学校卒業後、

2007年まで国内のパティスリーにて修行。

その後渡仏し、7年間フランスとモナコのホテルや
レストランにて経験を重ねる。

2014年に帰国後、ホテル小田急サザンタワーに入社し、

2019年にシェフパティシエール就任。

2023年よりレ ヴェルジェ ボワロン ペストリーシェフを務める。

Ma philosophie de la pâtisserie

私のお菓子作りの考え

私にとってお菓子は幸せにしてくれるもの。

食べてくれる人にサプライズがあり、おいしく新しい体験ができる。

心が躍るような食べ物。

素材に向き合い生かすこと。

五感で味わうもの。

味、香り、温度、テクスチャー、色、音。

食べるときの温度、作るときの温度、

アセットデセールでは温度の組み合わせにもこだわる。

食感 時間の経過と味。

酸味の使い方にもこだわっている。

特にグロゼイの酸味と渋みや

カシスの酸味とフローラルな香り、

パッションフルーツの芳醇な甘酸っぱさ、

柑橘の酸味と爽やかな香りが好き。



SOMMAIRE

- 4 Tarte Vegan Ananas Mangue
ヴィーガンタルト アナナ マンゴ

- 6 Tarte Vegan Fraise
ヴィーガンタルト フレーズ

- 8 Tarte Vegan Mangue Passion Coco
ヴィーガンタルト マンゴ パッション ココ

- 10 Tarte Vegan Mangue Passion Mandarine
ヴィーガンタルト マンゴ パッション マンダリン

- 12 Tarte Vegan Mûre Cassis
ヴィーガンタルト ミュールカシス

- 14 Tarte Vegan Pêche Groseille
ヴィーガンタルト ペッシュグロゼイユ





ヴィーガンタルト アナナ マンゴ

Tarte Vegan Ananas Manguie

ラローズ ノワール ヴィーガンタルト(丸)Φ70mm 30個分

ボワロン
冷凍ピューレ
アナナ

ボワロン
冷凍ピューレ
マンゴ

ボワロン
冷凍ピューレ
シトロンジョンヌ



クレムー アナナ

Crèmeux Ananas

総量: 1512g

ボワロン 冷凍ピューレ アナナ	750g
ボワロン 冷凍ピューレ シトロンジョンヌ	24g
水	225g
きび糖	270g
OG505S NH ナパージュ (LMペクチン)	18g
コーンスターチ	50g
ココナッツオイル	150g
マウントゲイ ラム55°	25g

- ① きび糖、ペクチン、コーンスターチは混ぜ合わせておく。
- ② 鍋にピューレアナナ、シトロンジョンヌ、水を入れ温める。
- ③ ①を加え混ぜ合わせて炊く。
- ④ 40℃まで冷やしラム酒、ココナッツオイルを加えハンドミキサーにかける。

ジュレ マンゴ

Gelée Manguie

総量: 337g

ボワロン 冷凍ピューレ マンゴ	300g
てんさい糖	30g
イナアガーF	7g

- ① てんさい糖とアガーを合わせておく。
- ② 鍋にピューレを入れ①を加え混ぜ合わせ火にかけ沸かす。
- ③ バットに5mm厚に流し冷凍する。
- ④ 直径5cmの丸型で抜いておく。



ヴィーガントルト フレーズ

Tarte Vegan Fraise

ラ ローズ ノワール ヴィーガントルト(丸)Φ70mm 30個分

ボワロン
冷凍ピューレ
フレーズ
(無加糖)

ボワロン
冷凍ピューレ
フランボワーズ
(無加糖)

ボワロン
冷凍ピューレ
シトロンジョンヌ



クレムー ヴィーガン フレーズ&フランボワーズ

Crèmeux Vegan Fraise & Framboise

総量:1487g

ボワロン 冷凍ピューレ フレーズ(無加糖)	660g
ボワロン 冷凍ピューレ フランボワーズ(無加糖)	90g
ボワロン 冷凍ピューレ シトロンジョンヌ	24g
水	225g
てんさい糖	270g
OG505S NH ナパージュ (LMペクチン)	18g
コーンスターチ	50g
ココナッツオイル	150g

- ① てんさい糖、ペクチン、コーンスターチは混ぜ合わせておく。
- ② 鍋にピューレフレーズ、フランボワーズ、シトロンジョンヌ、水を入れ温める。
- ③ ①を加え混ぜ合わせて炊く。
- ④ 40℃まで冷やし、ココナッツオイルを加えハンドミキサーにかける。

ジュレ フレーズ

Gelée Fraise

総量:367g

ボワロン 冷凍ピューレ フレーズ	300g
ボワロン 冷凍ピューレ フランボワーズ	30g
てんさい糖	30g
イナアガーF	7g

- ① てんさい糖とアガーを合わせておく。
- ② 鍋にピューレを入れ①を加え混ぜ合わせ火にかけ沸かす。
- ③ バットに5mm厚に流し冷凍する。
- ④ 直径5cmの丸型で抜いておく。

ナパージュ ヴィーガン

Nappage Vegan

総量:529.5g

水	285g
てんさい糖	120g
OG505S NH ナパージュ (LMペクチン)	4.5g
水あめ	80g
ボワロン 冷凍ピューレ シトロンジョンヌ	40g

- ① 鍋に水を入れててんさい糖と合わせたペクチンを振り入れる。
- ② 火にかけててんさい糖を溶かし、水あめを加えて沸かす。
- ③ ピューレを加え60℃で使用する。

クレムー ヴィーガン
フレーズ & フランボワーズ

ジュレ フレーズ

組立て

Montage

- ① ヴィーガントルトにクレムーを1/3の高さまで入れる。
- ② センターにジュレを入れクレムーを再度入れ表面を均す。
- ③ お好みで表面にフルーツを飾りナパージュをかけ仕上げる。



ヴィーガンタルト マンゴ パッション ココ

Tarte Vegan Mangue Passion Coco

ラローズ ノワール ヴィーガンタルト(丸)Φ70mm 30個分

ボワロン
冷凍ピューレ
パッション

ボワロン
冷凍ピューレ
マンゴ

ボワロン
冷凍ピューレ
ココナッツ
クリーム

ボワロン
冷凍ピューレ
シトロンジュンヌ



クレムー ヴィーガン パッション&マンゴ

Crèmeux Vegan Passion & Mangue

総量:1493g

ボワロン 冷凍ピューレ パッション	600g
ボワロン 冷凍ピューレ マンゴ	180g
水	225g
てんさい糖	270g
OG505S NH ナパージュ (LMペクチン)	18g
コーンスターチ	50g
ココナッツオイル	150g

- ① てんさい糖、ペクチン、コーンスターチは混ぜ合わせておく。
- ② 鍋にピューレパッション、マンゴ、水を入れ温める。
- ③ ①を加え混ぜ合わせて炊く。
- ④ 40℃まで冷やし、ココナッツオイルを加えハンドミキサーにかける。

ジュレ ココ

Gelée Coco

総量:337g

ボワロン 冷凍ピューレ ココナッツクリーム	300g
てんさい糖	30g
イナアガーF	7g

- ① てんさい糖とアガーを合わせておく。
- ② 鍋にピューレを入れ①を加え混ぜ合わせ火にかけ沸かす。
- ③ バットに5mm厚に流し冷凍する。
- ④ 直径5cmの丸型で抜いておく。



ヴィーガントルト マンゴ パッション マンダリン

Tarte Vegan Mangue Passion Mandarine

ラローズ ノワール ヴィーガントルト(丸)Φ70mm 30個分

ボワロン
冷凍ピューレ
パッション

ボワロン
冷凍ピューレ
マンゴ

ボワロン
冷凍ピューレ
マンダリン

ボワロン
冷凍ピューレ
シトロンジョンヌ



クレムー ヴィーガン パッション&マンゴ

Crèmeux Vegan Passion & Mangue

総量:1493g

ボワロン 冷凍ピューレ パッション	600g
ボワロン 冷凍ピューレ マンゴ	180g
水	225g
てんさい糖	270g
OG505S NH ナパージュ (LMペクチン)	18g
コーンスターチ	50g
ココナッツオイル	150g

- ① てんさい糖、ペクチン、コーンスターチは混ぜ合わせておく。
- ② 鍋にピューレパッション、マンゴ、水を入れ温める。
- ③ ①を加え混ぜ合わせて炊く。
- ④ 40℃まで冷やし、ココナッツオイルを加えハンドミキサーにかける。

ジュレ マンダリン

Gelée Mandarine

総量:337g

ボワロン 冷凍ピューレ マンダリン	300g
てんさい糖	30g
イナアガーF	7g

- ① てんさい糖とアガーを合わせておく。
- ② 鍋にピューレを入れ①を加え混ぜ合わせ火にかけ沸かす。
- ③ バットに5mm厚に流し冷凍する。
- ④ 直径5cmの丸型で抜いておく。

ヴィーガントルト ミュール カシス

Tarte Vegan Mûre Cassis

ラ ローズ ノワール ヴィーガントルト(丸)Φ70mm 30個分

ボワロン
冷凍ピューレ
ミュール

ボワロン
冷凍ピューレ
カシス

ボワロン
冷凍ピューレ
シトロンジョンヌ



クレムー ヴィーガン ミュール

Crèmeux Vegan Mûre

総量:1487g

ボワロン 冷凍ピューレ ミュール	750g
ボワロン 冷凍ピューレ シトロンジョンヌ	24g
水	225g
てんさい糖	270g
OG505S NH ナパージュ (LMペクチン)	18g
コーンスターチ	50g
ココナッツオイル	150g

- ①てんさい糖、ペクチン、コーンスターチは混ぜ合わせておく。
- ②鍋にピューレミュール、シトロンジョンヌ、水を入れ温める。
- ③①を加え混ぜ合わせて炊く。
- ④40℃まで冷やし、ココナッツオイルを加えハンドミキサーにかける。

ジュレ カシス

Gelée Cassis

総量:352g

ボワロン 冷凍ピューレ カシス	210g
水	90g
てんさい糖	45g
イナアガーF	7g

- ① てんさい糖とアガーを合わせておく。
- ② 鍋にピューレと水を入れ①を加え混ぜ合わせ火にかけ沸かす。
- ③ バットに5mm厚に流し冷凍する。
- ④ 直径5cmの丸型で抜いておく。



ヴィーガントルト ペッシュ グロゼイユ

Tarte Vegan Pêche Groseille

ラ ローズ ノワール ヴィーガントルト(丸)Φ70mm 30個分

ボワロン
冷凍ピューレ
ペッシュ
ブランシュ

ボワロン
冷凍ピューレ
フレーズ
(無加糖)

ボワロン
冷凍ピューレ
グロゼイユ

ボワロン
冷凍ピューレ
シトロンジョンヌ



クレムー ヴィーガン ペッシュ

Crèmeux Vegan Pêche

総量:1487g

ボワロン 冷凍ピューレ ペッシュ ブランシュ	660g
ボワロン 冷凍ピューレ フレーズ(無加糖)	90g
ボワロン 冷凍ピューレ シトロンジョンヌ	24g
水	225g
てんさい糖	270g
OG505S NH ナパージュ (LMペクチン)	18g
コーンスターチ	50g
ココナッツオイル	150g

- ① てんさい糖、ペクチン、コーンスターチは混ぜ合わせておく。
- ② 鍋にピューレペッシュブランシュ、フレーズ、シトロンジョンヌ、水を入れ温める。
- ③ ①を加え混ぜ合わせて炊く。
- ④ 40℃まで冷やし、ココナッツオイルを加えハンドミキサーにかける。

ジュレ グロゼイユ

Gelée Groseille

総量:337g

ボワロン 冷凍ピューレ グロゼイユ	300g
てんさい糖	30g
イナアガーF	7g

- ① てんさい糖とアガーを合わせておく。
- ② 鍋にピューレを入れ①を加え混ぜ合わせ火にかけ沸かす。
- ③ バットに5mm厚に流し冷凍する。
- ④ 直径5cmの丸型で抜いておく。

Cultivons l'excellence fruit

LES VERGERS
boIRON



les-vergers-boiron.com