



第76回 デザートフェア

プロデュース 小栗直樹

3月14日(日) 13時開催

場所 瀬戸パークホテル



今回もコロナ禍の現状を鑑み勝手ながらホテルを通しのご予約の受付は控えさせていただきます。

生菓子

○ムース・オ・カシス ¥450

乾燥焼きしたビスキュイキュイェールでムラング・イタリエンヌ入りのシャンティイ・ショコラ・ブランとカシスのポンシュを打ったビスキュイ・ザマンドをサンドしてあります。名前にはカシスと付けてありますが、主にビスキュイとクレームの軽さを味わって頂くお菓子です。上のビスキュイはお召し上がり頂く直前にのせますが底のビスキュイは当日の朝組み立てても湿気始めてくると思いますのでその点はご了承下さい。



○ドフィノワ ¥450

トスキノチェロのポンシュを打った薄焼きのビスキュイノワ3枚とクルミのヌガー入りクレーム・ムースリース、ムースリーヌ・キャフェと重ねクレーム・オ・ブル・キャフェを塗った所へびっしりとクルミのヌガーを散らしてあります。表面のヌガーがこぼれて食べ辛いかと思いますがなるべく全ての部分を一緒にお召し上がり下さい。



○マンゴー・アティテュードゥ ¥650

ホワイトラムのポンシュを打ったビスキュイ・ショコラ・レジェール、クレーム・シトロンと同様の作り方のクレム・マンゴー、オレンジとマンゴーのガルニテュール、パート・ド・ピスターシュ入りのムース・オ・ショコラ・オ・レを合わせ表面にガナッシュ・ア・グラッセ・オ・レをかけてあります。



○グラニテ・オ・ポンム ¥550

粗くほぐしたビスキュイ・ザマンド、カルバドスでマセレしたフランス産セミドライアップル、リンゴジュースとリンゴのコンポートを合わせた物を交互に重ね焼成後、重しをして落ち着かせます。これにコンフィテュール・ダブリコを塗りガナッシュ・ア・グラッセ・イボワールをかけてあります。グラニテとは花崗岩の事で食感がカリカリした物に付けられる事が多いのですが今回はその断面から付けられたものと思われます。



◎クランブル・ポンム・エ・オランジュ・オ・ショコラ ¥500
空焼きしたパート・シュクレにリンゴのソテー、オレンジピール、
キュラソーに漬けたレーズンのガルニチュールとサワークリームを
ベースとしたアパレイユを流し焼成後、別焼したオレンジ風味の
ココアのグラニテを盛りつけてあります。



焼き菓子

○ル・ティグレ ¥300

フィナンシェの生地刻んだラクテを混ぜサバラン型で焼成後、
中心の窪みにラクテ、プラリネなどを合わせたソース・ショコラ
を流してあります。生地には本来アーモンドパウダーを使用しま
すが今回はヘーゼルナッツパウダーを使用しました。又、厚みの
薄いサバラン型で焼成するので生地が多少でも多くなるよう、
型いっぱい流し焼いてあります。その為ひさしの部分が大き
くなり少々不格好な形となります事ご了承下さい。

保存：常温で当日～翌日



○ヌスケーメ ¥400

ローマジパン、焼いたヘーゼルナッツ、シナモンなどでアーモンドク
リムの様に仕込んだ詰め物をフィユタージュで包み切り込みを入
れて焼成します。これにコンフィチュール・ダブリコを塗りオレンジ
風味のグラスをかけてあります。ドイツ語でヌスはナッツ、ケーメ
は櫛を意味します。

保存：常温で翌日、今回はグラスをかけてありますのでパイ菓子
ですが温め直さずそのままお召し上がり下さい。

デザート

○ズッコット ¥680

カトリックの聖職者が被る半球形の帽子ズケットや 15～16世紀の
兵士が被っていた金属製の兜ズッコットから名付けられたと言われ
るイタリアのデザートです。

ザラっとした舌触りのパン・ディ・スパーニャ（バターの入らない
ジェノワーズ）にアルケルメスを打ちドーム型に敷き込んだ所へ、
リコッタ、焼いて刻んだナッツ、ビターチョコレート、マールに漬
けたフルーツの砂糖漬けなどを詰め冷凍してあります。セミフレッド
なので2/3程解凍した状態でお召し上がり頂けます。

次回開催日 5月23日（日）を予定しています。