

第77回デザートフェア

瀬戸パークホテル7月31日(土)13時～ プロデュース小栗直樹

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

生菓子

◎ファンテジー・エキゾティック ¥600

パータグラッセイボワールで防水したクルスティアン・ヌガティーヌ・アマンド・ココとダックワーズ・ココの土台にマンゴーとパッションフルーツのムース、マンゴー、フランボワーズのガルニチュール、パッションフルーツのジュレを合わせてあります。なるべくイートインをお勧めします。



◎モーラン・デ・モール・ローズ ¥520

以前ご紹介しましたラヴェンダー風味のモーラン・デ・モールのローズ風味でのアレンジです。グレナデンシロップとフランボワーズのオ・ド・ヴィのポンシュを打ったビスキュイザマンドにルバーブのコンポートを塗りそこへローズ風味のババロアズ・レ・ダイヤモンド、フランボワーズのガルニチュールを詰めビスキュイで蓋をし表面はムラングイタリエンヌで仕上げてあります。



◎タルトゥ・ココ・エ・シャンティイ・ヴァニニュー ¥470

通常のタルトに使われるパート・シュクレより更に脆い歯崩れのパート・タンドゥルにクレームダマンドを絞り焼成後ココナッツのクレームパティスイエール、バニラ風味のシャンティイ・ショコラ・ブランを絞り出してあります。タルトではありますがクレーム・シャンティイ仕上げですので時節柄イートインをお勧めします。



◎ビュッシュ・ヴァランソル ¥700

ラヴェンダーの蜂蜜入りビスキュイザマンドにローズマリーの煮出しと蜂蜜のポンシュを打ちトヨ型にシュミゼします。ここへババロアズ・レ・ダイヤモンドとドライアプリコットのコンポートのジュリフィエのガルニティチュールを詰めローズマリーのダッグワーズを底生地とします。

表面には刻んだヌガティーヌ入りラヴェンダー風味のムース・オ・ブールを絞ってあります。

ラヴェンダーで有名なプロヴァンスのヴァランソル高原をイメージし名付けました。

◎ プラリネとチョコレートのせめぎ合い ¥ 520

シナモン風味のパートグラニテを振り焼成した2枚のヘーゼルナッツローストペースト入りビスキュイジョコンドでやや深めに炒った自家製アーモンドローストペースト入りムース・オ・プラリネとゲアキル・ベネズエラのシャンティイ・ショコラを挟んであります。少し常温に置いてからお召し上がりください。



◎ アニスとミントの淡い戯れ ¥ 500

リカールで風味付けしたパートポンプのムース・オ・ブルに予め固めておいたミントのババロアズの小さな角切りを散らしこれを2枚のダッグワーズ・ピスターシュで挟んであります。もうひと味何かしらアクセントが欲しい様にも感じますが今回は名前のイメージを尊重し本来の組み立て通りでご用意させていただきます。



焼き菓子

○ トウルトゥ・ア・ラ・リュバルブ・エ・ア・ロランジュ ¥ 420

空焼きしたパートブリゼにオレンジの自家製コンフィテュールを敷きオレンジの皮と共にソテーしたルバーブを詰め再びコンフィテュールを重ねます。

これに蓋用のパートブリゼをかぶせもう一度焼成してあります。

空気穴として中心にアルミホイルで作った小さな筒を刺して焼成する為、

カットした時に上面のブリゼの先端が欠けた状態となります事、予めご了承下さい。

保存：冷蔵で翌日まで、極軽く温め直してからお召し上がり下さい。

※オレンジはノンケミカルの物を使用しています。



デザート

○ ウアニタ ¥ 750

卵黄は使用せず、牛乳、生クリーム、生のバナナなどを合わせた

クレーム・グラッセ・オ・バナナとラム漬けレーズン、

パインマセレのガルニテュール入りパルフェ・オ・ロムをドーム型に

仕立てた物をダックワーズ・ココの上へのせ、クレーム・シャンティイで

デコレーションしてあります。



次回開催日



10月後半で予定しています。決定次第改めてお知らせ致します。