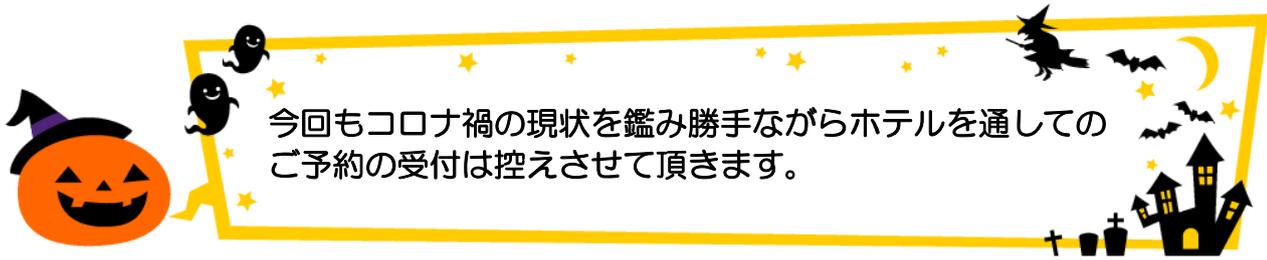


第78回デザートフェア

瀬戸パークホテル10月30日(土)13時～ プロデュース小栗直樹



《 生菓子 》

◎ベレエヌ ¥550

各々にパワーウィリアムのポンシュを打ったビスキュイナチュール、ビスキュイショコラ、マセレした洋梨のガルニテュール入りムースオマロン、ババロアズパワーと重ねジュレヌートゥルで仕上げてあります。未だ気温の高い状態が続いていますので場合によってはサイドのチョコレートの飾りは省略させて頂く場合もございます。



○ル・ゼニットウ ¥700

これといって特徴的な味や食感などが無く全体的に茫漠とした日本人には少々難解な組み立てです。パータグラッセイパワーで防水したサブレブルトン、ラベンダーを煮出して作ったクレーム・ブリュレ・フロワド、リキュールでマセレした桃のガルニテュール、桃のリキュールのポンシュを打ったジェノワーズ・オ・ザマンドにババロアズ・フリユイ・セックを合わせ表面にムラングスイスを塗り焼き目をつけてあります。ババロアには本来パート・ド・フリユイ・セックと呼ばれる固いヌガーモンテリマールを砕いた物を使いますが、今は業務用のサイズしかありませんので今回は砕いたトゥロンとラベンダーの蜂蜜で代用してあります。ゼニットウとは空の一番高い所を意味するそうです。



○リンゴとカルバドスのサバラン ¥520

オーバル型で焼き上げたパータサバランをリンゴジュースとスパイスをベースとしたシロップに浸し上下2等分します。これにカルバドスを打ちリンゴのコンポートをサンドし全体にリンゴのジュレを塗り仕上げにクレーム・シャンティイ・ショコラ・ブランを絞り出してあります。



○コーヒーとプラリネの秋のお菓子 ¥550

全体の比率から見て少しザラつきを感じるこのジェノワーズを食べさせる為に組み立てられたお菓子の様に思います。アーモンドパウダー入りコーヒーのジェノワーズにプラリネとコーヒーのポンシュを打ち上下左右中心に配します。これにクルミのヌガー入りクレーム・ムースリーヌ・オ・キャフェ（パティスイエール+クレームフェッテ）を合わせてあります。



《 焼 き 菓 子 》

○タルト・オ・レザン ¥500

少し良さそうなマスカットや白ワインを使ってみてもどうしてもピンとくる事がなかった為 今迄お出しするのを控えていましたがナイアガラを使用してみたところかなり輪郭がはっきりと浮かび上がってきました。しかしナイアガラは小粒で果肉感が乏しく感じられたので一部シャインマスカットも使用してあります。



パートシュクレにクレームダマンド、全卵で作ったフィナンシエ、ブドウを詰めスライスアーモンドと粉糖を振り焼成してあります。種は気をつけて除いているつもりですが稀に残っている場合もございます。

フランス人はブドウの種は食べてしまうらしいです。恐らくベリーに近い感覚なのでしょう。

保存：常温、ブドウからの水分でべしゃべしゃになりますので **必ず当日中にお召し上がり下さい。**

○ケイク・プリヴァ ¥400

パート・ド・マロン、クレーム・ド・マロンをベースとした生地にもロンのシロップ漬け、マロンパウダー、オレンジピール、生姜のコンフィなどを加え焼成後、コンフィテュール・ダブリコとグラス・オ・ロムで仕上げてあります。プリヴァとはリヨン近郊のマロンガラスの製造で有名な町の名前です。

保存：常温で2～3日



《 料 理 》

○茸のクルスタッド ¥700

様々なキノコ（一部フランス産）フランス産茹で栗、ベーコン、コンテをガルニテュールとしたクルスタッドです。

オーブンで温め直してからお召し上がり下さい。保存：冷蔵で翌日迄



《 デ ザ ー ト 》

○クレープ・グラス・オ・ロム ¥700

ココナッツ入りのパータクレープでバニラのグラスを包みそこへラム漬けレーズン入りの暖かいソースキャラメルをかけてあります。皿、ソース共に温めてありますのでグラスが溶けないようお早めにお召し上がり下さい。

次回開催日 1月の中旬以降を予定しています