

第19回デザートフェア



瀬戸パークホテル 5月15日(日)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 》

○パルムローザ ¥500

ウォッカのポンシュを打ったビスキュイ・ジョコンド、グレープフルーツのムース、マセレしたグレープフルーツのガルニチュールをドーム型に仕立て苺のジュレを流しかけグレープフルーツの皮のコンフィとムラングセッシュで仕上げてあります。イトインのみとさせていただきます。

※柑橘類の皮は全てノンケミカルの物を使用しています。



○グロリア ¥700

別立てのケックと同様の仕込み方のバジルのビスキュイにウォッカのポンシュを打ち、レモンのダックワーズ、マセレしたオレンジ、グレープフルーツ、オレンジピール、グレープフルーツピールのガルニチュールにウォッカのババロアを合わせます。

この表面を淡い黄色に着色したムラングイタリエンヌで覆いコテで軽く焼き目をつけてあります。

これなどもフランスの素材を用いれば更に浮き立つ様な味わいに仕上がると思われますが、それ以前に30年近く前に既にこの組み立てが存在していた事に驚かされます。



◎泡雪杏のムース ¥680

厚みを持たせてスライスした2枚のビスキュイ・ザマンドに杏のポンシュを打ち和菓子の泡雪に似せて仕込んだ杏のムース、シャンティイ・ショコラ・イボワール、杏のジュレを重ねイボワールのコポーを飾ってあります。



○オペラ・バスターニユ ¥700

カシスのフレーバーティとアールグレイのビスキュイジョコンドに同じく2種の紅茶のポンシュを打ち、カシスのガナッシュ・ブルー、紅茶のクレーム・オ・ブール、カシスのガナッシュ・ア・グラッセを重ねてあります。現代的な演目を扱う新オペラ座

「オペラ・バスターニユ」に因みカシスを使用した新感覚のオペラとの事です。



《 焼 き 菓 子 》

○ガトー・ブルトン ¥400



ガレットブルトンと同様ブルターニュを代表する地方菓子です。
小さく焼く事でサクッとした食感が強調されるガレットブルトンヌ
に対し、より大きなセルクルで焼成するガトー・ブルトンは外側は
サクッとしながらも中心部は柔らかさが残ります。
仕込みの都合上前日に焼成しますのでこのコントラストは
失われますがご了承下さい。



特に包装は致しませんので当日にお召し上がりにならない場合はラップで包んで保存して下さい。

保存：常温で3日

○タルト・オ・ピニヨン ¥700

パート・シュクレに自家製のオレンジのコンフィチュールと
アーモンドパウダー入りのクレーム・パティスィエールを
詰めるのですがこの2つが直接接すると水分が出てしまいますので
コンフィチュールは底と表面に、パティスィエールは中心に、
更にパティスィエールをサンドする様にクレーム・ダイヤモンドを
絞り松の実を散らし焼成してあります。



今回松の実にはシチリア産の物を使用した為、焼き菓子としては
かなり高額な価格設定となりました事ご了承下さい。

保存：常温でなるべく当日中、翌日迄置く場合は冷蔵保存でお願いします。

《 デ ザ ー ト 》



○プリン・ア・ラ・モード・イタリア風 ¥1,200

ココアとアマレッティを使う濃厚なイタリアのプリンボネ、シチリア産ブラッドオレンジのソルベ、パン
テレリア島野生フェネルシードのグラス、ボベッティのフェネルチョコレート、オレンジピール、レ
モンピール、モスト漬けレーズン入りリコッタのムース、サルディーニャ島産オレンジの蜂蜜がけ、ブラ
ッドオレンジ、苺のマリネアペロールのジュレがけ、フェネルとアーモンドのビスコッティ等を盛り合
わせました。

