

第80回 デザートフェア

プロデュース 小栗直樹

7月23日(土) 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てのご予約の受付は控えさせていただきます。

生菓子

○タルト・オ・ショコラ・ムー・エ・シブースト・ア・ロランジュ・アン・クルート・ド・キャラメル ¥600

空焼きしたパートシュクレにアングレーズをベースとしたベネズエラとゲアキルのガナッシュを流し、その上にマセシしたオレンジ、クレーム・シブースト・オランジュを重ね表面をキャラメリゼしてあります。



○パシオンとココナッツ ¥600

アーモンドとココナッツ2枚のフォン・ド・マカロンでババロアズ・パシオン、ジュレ・パシオン、ムース・ココをサンドしてあります。



○ミニヨネット ¥700

サイドにパータシガレットで模様を付けたビスキュイ・ジョCOND、底にソーテルヌのポンシュを打ったジェノワーズ・ムースリーヌをシュミゼした所へ、ムース・オ・フレーズ、ソーテルヌ、バニラなどと共にソテーしたルバーブのガルニチュール、ソーテルヌとルバーブのコンポートをベースとしたムースを詰めリンゴのジュレで仕上げてあります。



◎ペーシュとフランボワーズのムース ¥650

2種類のペーシュのリキュールを打ったジョCOND、ムース・オ・フランボワーズ、ムース・オ・ペーシュ、ジュレ・オ・ペーシュを重ねてあります。



○ル・トリアノン¥700

ライムのダックワーズ、フリーズ・デ・ボワのリキュールのボンシュを打ったビスキュイ・ピスターシュ、ミント入りムースリーヌ・オ・ソーテルヌ、フリーズ・デ・ボワとマセしたメロンのガルニチュール、ジュレ・オ・ソーテルヌを組み合わせています。

トリアノン宮のエレガントさをイメージして考案されたそうです。



焼き菓子

◎ミショコ¥400

ココナッツファイン、ココナッツミルクパウダー入りの生地にコンフィチュール・ダブリコ入りのガナッシュを入れ焼成しています。時節柄湿度が高く表面がベタっとなり易いのでお早めにお召し上がり下さい。保存：冷蔵で翌日迄、袋の中で常温に戻してからお召し上がり下さい。



デザート

○マンゴープリンココナッツのスープ添え¥1300

皿の中央に置いたマンゴープリン、タピオカの周りに各自で別添えのココナッツスープを回しかけパッションフルーツを散らしてからお召し上がり頂きます。手前にはミントのグラスとココナッツのデュイルを添えています

次回開催日 10月8日(土)を予定しています。