

第81回 デザートフェア

プロデュース 小栗直樹

10月8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

○レモンとココナッツ ¥500

パートグラニテとココナッツを振り焼成したバター入りのビスキュイ・キュイェールにレモンと白ワインのポンシュを打ちシュミゼした所へレモンカードと同じ製法のババロアズ・シトロン、ムース・ココを流しココナッツのジュレで仕上げてあります。レモンのお菓子としては少々物足りなさを感じられるかも知れませんが、多様なレモンの表情の内の1つとお考え下さい。



◎ショコ・マントウ ¥480

シャンティ・ショコラにパータ・ボンブ、ムラング・イタリエンヌを合わせたムースショコラ、ババロアズ・マントウ、ジェノワーズ・ショコラを組み合わせココアで仕上げてあります。この上なく軽い口溶けのムースと少し舌にザラつきを感じるジェノワーズの対比を楽しんで頂きたいお菓子です。夏のお菓子なのではと思いますが暑さが和らぎ始めた今頃の方がぴったりな様に私は思えます。



○クルスティアン・オ・マロン・エ・オ・ノア ¥650

パート・ド・マロン、バター、アングレーズを合わせたムースマロンにシロップ漬けマロンのガルニテール、ラムのポンシュを打ったビスキュイ・ノアを合わせ防水したサブレノワの上に置き表面をムラングノワで覆ってあります。本来は写真の様に表面全体をムラングで覆いますが、この仕上げは日本人には少々甘味が強過ぎる様に感じますので今回はセルクルで仕立て上面にのみムラングを付けるように変更しました。



お持ち帰りにお客様は別添えのムラングを上面にのせてからお召し上がり下さい。

○ガトー・プール・ローリー ¥700

シナモン・オレンジで風味付けしたキャラメル煮汁で炊いたサツマ芋のペーストとココアのビスキュイでクレーム・フロワド（ブリュレに同じ）をサンドし表面をキャラメルのクレーム・オ・ブルでマスケします。これにピストレをし上面にソース・キャラメルを流してあります。

※こちらにつきましてはご用意出来ない場合もございますので予めご了承下さい。

○タルト・オ・ノワ ¥700

スパイスでほんのり風味付けし空焼きしたパート・シュクレにサワークリーム、クレームドゥーブル、キャンナッド、ホールスライス2種のクルミなどを煮詰めたヌガーを流し焼成してあります。これに本来はバニラのグラスを添えるのですが、コーヒーのグラスも相性が良いとの事でしたので今回はこちらを添えてお出しします。
タルトとグラスを交互にお召し上がり下さい。



焼き菓子

○ケイク・プリヴァ ¥420

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チュール・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グラッセの製造で有名な町の名前です。昨年私の体調の都合でご用意出来ませんでしたので今回改めてご紹介させていただきます。

保存：常温で2・3日（グラスが溶けてくるようでしたら日数に拘らずお早めにお召し上がり下さい）

○ピーナッツのクッキーとカボチャのクッキー ¥350

メインの素材となるピーナッツとカボチャ以外にも皆さんの想像以上に様々な材料が使われているクッキー2種です。6cm程の物が各1枚ずつとなります。

保存：常温で4・5日



デザート

○ムース・サンガプール ¥600

タルト・オ・ノワでグラスを添えてあるので今回のデザートは極簡単な物にさせていただきました。アールグレイを煮出したアングレーズに全く加熱をしていないムラングフランセーズを合わせたとても口当たりの軽いムースです。これにアーモンドを煮出したレ・ダマンズのソースをかけてあります。サンガプールとはフランス語でシンガポールを意味します。

次回開催日：令和5年1月28日（土）又は29日（日）頃を予定しています。