



ごあいさつ

日頃、キリ クリームチーズをご愛用頂き厚く御礼申し上げます。

私たちアルカンが、フランス フロマジュリー・ベル社のキリ クリームチーズを取り扱うようになりますて今年で20年目を迎えました。

これを記念し、このたび“第1回 キリ クリームチーズコンクール”を開催する運びとなりました。

このコンクールは多くの皆様方にクリームチーズを主体としたお菓子をご考案頂き、  
より広くキリのおいしさが生きる使い方を模索していこうというものです。

今回が初めての試みではありましたがたくさんの関心をお寄せ頂き、

全国から271作品ものご応募を頂戴することができました。

そしてこの中より、書類選考ならびに実技審査によって、  
16の優秀作品を選出致しました。

いずれの作品もキリ クリームチーズの特徴が生かされた  
素晴らしいものとなっております。

これら16作品のすべてを、1冊のルセットにまとめ、  
ここにお届け致します。

クリームチーズを使った商品開発のヒントとなれば幸いです。

今後ともますます、キリ クリームチーズへのご愛顧をお願い申し上げます。

2000年9月

フロマジュリー・ベル社  
株式会社 アルカン



arcane

# 森のフロマージュ

大澤 清志／シューベルト  
(千葉県・東金市)

最優秀賞



【出来あがり φ7cmケース 12個／ギフト菓子 曰保ち 冷蔵7日】

大澤さんが、今回のキリ・クリームチーズコンクールに応募しようと考えたのは、数ヶ月後にはじめてのお子さんが誕生するというときでした。そこで心に浮かんだイメージはトロの森。アニメ“となりのトロ”に出てくる元気なふたりの女の子を見て、生まれてくるお子さんも元気であればと思われたそうです。この物語の中で主人公のふたりがトロに出会うのが“トロの森”。不思議な不思議な森ですが、なごやかな平和の象徴ともいえることです。作品はたくさん使われているクリームチーズの重たさを感じさせない軽い焼きあがりで、しっとりと仕上がってます。トロが持ち歩いている袋には木の実がたくさん詰まっているということで(どんぐりですが)、生地にアーモンドをたっぷり入れ、トッピングにも木の実を使いました。これはチーズと相性が抜群です。シンプルなこのお菓子はチーズそのもののおいしさが生きています。

## フロマージュ生地

キリ クリームチーズ……300g  
発酵バター……………60g  
タンブルタン…………100g  
卵黄……………40g  
アーモンド(粗刻み)……25g  
小麦粉……………20g  
卵白……………70g  
グラニュー糖…………40g



- ①キリ クリームチーズ、発酵バターを室温で戻しよく混ぜ合わせる。
- ②①にタンブルタン、卵黄を入れる。
- ③そこへアーモンドをグリエし、粗く刻んで入れる。
- ④小麦粉をふるって加える。
- ⑤最後にメレンゲを作り、④と合わせる。

## 飾り

アーモンド・ホール……24粒  
クルミ……………36粒  
セミドライ・アブリコット……6個  
ピスタチオ・ホール……12粒

- ①生地をケースに絞り、粉糖を2度振る。
- ②1つにつきアーモンド・ホール2粒、クルミ3粒、セミドライ・アブリコット1/2個、ピスタチオ・ホール1粒を1/2にカットし飾りにのせる。
- ③170℃で25分間焼成する。



【出来あがり セルクル・なみだ型 20個分／生菓子・デザート】

フランス語で“希望”と名づけられたこの作品は、作者の松本さんの新しい船出への思いが込められています。それは太陽に向かって旅立つ船をかたどっていることにも現れています。ムースにはクリームチーズがたっぷり使われてはいますがその塩気を感じさせず、コクがありながらあっさりとした仕上がりで、下層のフランボワーズムースのフルーティーさともマッチしています。



### ムース “キリ”

キリ クリームチーズ	…300g	ヨーグルト	…200g
牛乳	…125g	ゼラチン	…12g
卵黄	…60g	生クリーム	…200g
砂糖	…20g	レモンの皮	…5g

- ①牛乳、卵黄、砂糖でアングレーズをつくる。
- ②キリ クリームチーズに①のアングレーズを少しづつ加える。
- ③ヨーグルトも少しづつ加えていく。
- ④ゼラチンを湯煎で溶かし、静かに③に合わせていく。
- ⑤こすったレモンの皮を加えて、5分立ての生クリームと合わせる。

### ムース・オ・フランボワーズ・エ・“キリ”

キリ クリームチーズ	…100g	ブランデー	…2g
バター	…50g	フランボワーズ・オード・ヴィ	…1g
フランボワーズ・ビューレ	…100g	生クリーム	…100g
砂糖	…30g	ゼラチン	…4g

- ①キリ クリームチーズ、バター、砂糖をボウルに入れ、両羽でたてる。
- ②フランボワーズ・ビューレを火にかけ、ゼラチンを溶かす。
- ③①がふっくら立ちあがってきたら、②のビューレを少しづつ合わせる。
- ④ホイップした生クリームと③を合わせる。
- ⑤最後にブランデーとオード・ヴィを香りづけを入れる。

### 白桃のコンポート

白ワイン	…500ml	マスカットワイン	…100ml
ミネラルウォーター	…250ml	グレナデンシロップ	…40g
砂糖	…300g	白桃	…4ヶ
ピーチリキュール	…200ml		

- ①白ワイン、ミネラルウォーター、砂糖を沸かしてその中に、皮をむき種をとった白桃を入れて、弱火で火が通るまで静かにたく。
- ②火が通り、柔らかくなったら、ピーチリキュール、マスカットワイン、グレナデンシロップを入れて、1晚漬け込む。

### サブレ生地

小麦粉	…100g	バター	…60g
上白糖	…30g	全卵	…20g

- ①常温に出しておいたバターをボマード状なるまでよく混ぜる。
- ②①に砂糖を加え、すり混ぜる。
- ③全卵に②を少しづつ加え、ひとつにまとめて冷蔵庫で休ませる。
- ④2mmの厚さに延ばして、直系2cmの丸型で抜き、180°Cで10分間焼成。

### 組み立て〈逆さ仕込み〉

- ①白桃を大きめにコンカッセする。
- ②ムースを仕込み、①の白桃を実が崩れないように軽く合わせる。
- ③なみだ型セルクルに、②を7分目まで入れる。
- ④ムース・フランボワーズを、型いっぱいまで流し込み、サブレをのせて表面を平らにする。

### 仕上げ

クーベルチュール・ブラン	
クーベルチュール・ラクテ	
フランボワーズ	
ブルーベリー	
セルフィーユ	
シャンティリー	
白桃コンポート	
ナバージュ・ヌートル	

- ①赤のチョコ色素を刷毛でセロファンに塗り、クーベルチュール・ブランを薄く延ばして、丸の型で抜く。
- ②クーベルチュール・ラクテを薄く延ばして、丸の型で抜く。
- ③それぞれのトッピングを、「太陽に向かって走ってゆく舟(希望)」をイメージしながら、バランス良く飾る。



【出来あがり 8cmドーム型 8個分／ギフト菓子 日保ち 冷蔵3日】

ベースとなるチーズ生地にはクリームチーズとカッテージチーズの2種類が使われています。仲村さんによるとカッテージチーズを混ぜ込むことでクリームチーズの濃厚な風味に、ほろっとした口あたりの軽さが出てくるとのこと。そして、それに加えられたヨーグルトとレモンで、さらに爽やかさをプラスしました。これを包むバスクのサクサク感、ドライフィグのつぶつぶ感。味わい、食感とも楽しめるお菓子です。



#### バスク生地

無塩バター	70g	はちみつ	10g
グラニュー糖	100g	ヴァニラ・エッセンス	少々
塩	少々	薄力粉	220g
全卵	1個	ベーキングパウダー	少々

- ①バターにグラニュー糖、塩を加えて立てる。
- ②卵を少しづつ加える。
- ③はちみつ、ヴァニラ・エッセンスを加え、粉を合わせてひとまとめにし休ませる。

#### ヨーグルト風味ビスキー

全卵	1個	ベーキングパウダー	2g
上白糖	80g	溶かしバター(無塩)	80g
ヴァニラ・エッセンス	少々	ベカンナツ(刻み)	100g
ヨーグルト	80g	レーズン	50g
薄力粉	100g		

- ①卵、上白糖、ヴァニラを合わせて立てる。
- ②水分をよく切ったヨーグルトを混ぜて粉を合わせ、溶かしたバターを加える。
- ③鉄板に伸ばし、ベカンナツとレーズンを散らし、180°Cで10分焼く。
- ④丸型で抜く。

#### チーズ生地

キリクリームチーズ	150g	粉糖	25g
カッテージチーズ	120g	薄力粉	5g
無塩バター	40g	コンスター	5g
水あめ	25g	ヨーグルト	125g
全卵	1個	レモン汁	5ml

- ①キリクリームチーズとカッテージチーズを立てる。
- ②ボマード状にしたバターを混ぜ、水あめを加える。
- ③卵を少しづつ加え、だまのないように混ぜ、粉糖を加え、粉類を合わせる。
- ④さらにヨーグルト・レモン汁を合わせる。

#### 組み立て

ドライ白イチヂク  
ピスタチオ・スライス

- ①型にバスク生地を2mm厚にして、フォンセする。
- ②チーズ生地を入れビスキーをナットが下になるように入れ、ドライ白イチヂクのコンカッセを入れて、さらにチーズ生地を流す。
- ③ドライ白イチヂクとピスタチオ・スライスをのせ、180°Cで20~25分程度焼成。

# Compote de Pommes au Fromage kiri

長岡 末治／守口プリンスホテル  
(大阪府・守口市)

銀賞  
生菓子・デザート部門



【出来あがり セルクル型 φ18cm 2台分／生菓子・デザート】

リンゴが好きなのでそれを使った作品を作りましたといった長岡さん。クリーム・フロマージュは余計なものを加えず、クリームチーズそのものの味と口どけのよいなめらかさがでています。これにリンゴのコンポートの柔らかさ、パイのサクサク感といった食感の違いもこのケーキの特徴です。



## クリーム・フロマージュ・レジエ

キリ クリームチーズ…280g 生クリーム 35%…280ml  
グラニュー糖 ……42g レモンジュース、皮…25ml  
グラムマニエ ……7ml オレンジジュース ……17ml  
ヨーグルト…...42g ライムジュース……4ml

キリ クリームチーズ、砂糖、ヨーグルトを合わせ、泡立てた生クリームを混ぜ合わせる。  
最後に残りの材料を全て入れる。

## ビスクュイ・ビスタシユ

(38cmx58cmシート1枚分)  
バートード・ビスタシユ …64g 全卵……………2個  
アーモンド・ブードル …127g 卵白……………9個  
粉糖 ……212g 砂糖……………85g  
卵黄…………7個 生クリーム…………60ml

ビスタシュに卵黄、卵、粉糖、アーモンド・ブードルを合わせ泡立て、メレンゲを作ってさらに合わせる。  
温めた生クリームを入れて190°Cで焼き上げる。

## コンポート・ド・ポム

リンゴ ……2個 バニラ ……1本  
砂糖……70g レモン ……1個  
白ワイン ……300ml クローブ……………1粒  
ローリエ……………1枚

マセドワにカットしたリンゴとその他の材料を入れて透明になるまで煮詰める。

## フィユタージュ

(セルクル型 φ18cm 3台分)  
強力粉 ……375g 砂糖 ……7g  
薄力粉 ……225g 発酵バター……………450g  
水……………320ml レモン汁……………10ml  
塩……………12g

4折2回、3折2回。

## その他

飾り用焼きリンゴ  
飾り用生クリーム  
キャラメリゼ用粉糖  
アプリコットジャム

## 組み立て

- ①セルクルにビスクュイ・ビスタシュを敷き、リンゴのコンポートを置き生クリームをサンドする。
- ②クリーム・フロマージュを型いっぱいに詰め、冷やし固める。
- ③焼き上げたパイをキャラメリゼし、アプリコット・ジャムを薄く塗り、②のチーズを置いて表面を生クリームで仕上げ、リンゴとパイを飾る。

# Élégance ~エレガンス~

谷津 充康 /ダロワイヨ・ジャポン  
(埼玉県・新座市)

銀賞  
生菓子・デザート部門



【出来あがり セルクル型 φ14cm×h4.5cm 2台分／生菓子・デザート】

谷津さんのテーマは“チーズで始まってチーズで終わる”。そのため、ふたつのチーズの味わいを生み出しました。ひとつはチーズムースの柔らかい食感で、そしてもうひとつはチーズバタークリームの濃厚さ。口に残る味わいにこれと良く合う赤ワインのジュレとイチヂク、甘味はハチミツを多用し、見た目も味もタイトル通りで上品で優しい仕上がりとなっています。



## イチヂクのムース

白イチヂクのコンポート…50g 生クリーム 35%…120g  
コンポートの汁…40g レモン汁…5g  
ジュレ・デセール…6g はちみつ ……10g

イチヂク、コンポートの汁、レモン汁、はちみつをロボクープにかけて温め、ジュレ・デセールを加えて熱がとれたら、泡立てた生クリームと合わせる。

そして12cmのセルクルに80gずつ流して、冷凍庫で固める。

## kiriクリームチーズムース

キリ クリームチーズ…300g 粉糖 ……5g  
はちみつ ……20g サワークリーム ……50g  
レモン汁 ……10g 生クリーム 35%…400g

柔らかくしたキリ クリームチーズに、サワークリーム、はちみつ、粉糖、レモン汁を混ぜ、軽く泡立てた生クリームを加えてやさしく混ぜ合わせる。

## ブルルkiri

キリ クリームチーズ…100g はちみつ ……10g  
バター ……20g レモン汁 ……4g

## ソーテルヌワインのグラサージュ

ソーテルヌワイン ……350g ベクチン ……4g  
砂糖 ……50g レモン汁 ……10g  
水あめ ……100g ナバージュ・ヌートル ……250g

## シナモン風味のサブレ

発酵バター……200g コーンスターク……30g  
粉糖……80g シナモンパウダー ……6g  
卵黄……20g 塩 ……2.4g  
小麦粉 ……130g

ボマード状のバターに粉糖、塩、シナモンパウダーを加え、そこに卵黄、小麦粉、コーンスタークを入れて冷蔵庫で休ませる。厚さ5mmの伸ばし、12cmのセルクルで抜いて180°Cで焼き上げる。

## イチヂクのコンポート

赤ワイン ……500ml レモンの輪切り ……2枚  
砂糖 ……100g セミドライ白イチヂク…200g  
シナモン・スティック ……1本 セミドライ黒イチヂク…100g

全ての材料をなべに入れ、40~50分弱火で煮る。

## 赤ワインのジュレ

コンポートの汁…60g 水あめ ……45g  
赤ワイン ……60g ゼラチン……4g

コンポートの汁、赤ワイン、水あめを煮し、水でふやかしたゼラチンを加えて溶かし、12cmのセルクルに80gずつ流して冷凍庫で固める。

## kiriのバタークリーム

発酵バター……100g ピンクベッパー ……10粒  
キリ クリームチーズ…150g はちみつ ……10g  
粉糖 ……15g

ボマード状のバターと粉糖をよく泡立て、柔らかくしたキリ クリームチーズとローストして、細かく碎いたピンクベッパー、はちみつを加える。

## 組み立て

- ①サブレの上にkiriのバタークリームを厚さ5mmになるように絞り、平らにならしセルクルの底に敷く。
- ②①の周りと上にkiriのムースを少し絞り、黒イチヂクのコンポート20gを小さく切って均一に散らす。
- ③②の上に冷凍しておいたイチヂクのムース、赤ワインのジュレを重ね、その上に再びkiriのムースを絞り平らにならす。
- ④冷凍庫で固めた④を型からはずして、赤色素で模様をつけたグラサージュ・ソーテルヌをかける。
- ⑤ブルルkiriとイチヂク、あめを飾り、仕上げる。



# Galette d'épices au fromage

中島 幸二／不二家  
(埼玉県・新座市)

銀賞  
ギフト菓子部門



【出来あがり セルクル型 Φ7cm 17個分／ギフト菓子 日保ち 常温3~4日】

お料理の延長としての作品を目指したという中島さんは、甘味を極力押さえたガレットを作りました。サクサクした生地はチーズとよく合うスパイスやイチジクがマッチしてデザートというより食事感覚のお菓子です。味も香りもバランス良く仕上がってます。形もチーズらしさを出すためにふっくらと厚みを出して焼き上げました。



## ガレット生地

バター	500g	ベーキング・パウダー	5g
キリ クリームチーズ	100g	塩	2g
粉糖	360g	ナツメグ	少量
ヴァニラ・ビーンズ	1本	オールスパイス	少量
薄力粉	600g	ペッパー	少量
アーモンド・パウダー	80g	卵黄	120g

通常の方法で仕込む。

## フィリング

キリ クリームチーズ	600g	セミドライ・イチヂク	150g
カスタードクリーム	300g	アーモンド・パウダー	100g
ブランデー	20g	スイートバジル	約1g

空気を入れないように混合する。

## ストウルーゼル

粉糖	200g	ヴァニラ・エッセンス	3g
バター	250g	薄力粉	300g

通常の方法で仕込む。

## 組み立て

- ガレット生地を1cmに伸ばし、Φ7cmセルクルで抜き、底に敷く。
- フィリングを1cmに伸ばし、Φ3.5cmで抜いて中心にのせる。
- 1cmに伸ばしたガレット生地をかぶせ、表面に卵白を塗り、そぼろ状にしたストウルーゼルをふる。
- 180°Cで35分焼成。
- セルクルからはずし、冷まして粉糖をふり仕上げる。



# やわらかチーズブラウニー

三野 新吾／名物かまど  
(香川県・坂出市)

銀賞  
ギフト菓子部門



【出来あがり ハート型フレキシパン 20個分／ギフト菓子 日保ち 冷蔵4日】

チーズブラウニー生地に加えられたクリームチーズは、普通の生地に比べべくとしつとり感をえています。フィリングにも多めのクリームチーズが使われていて、相性のよいクルミの他には余分なものは入っていません。柔らかくふわっとした食感ですが、チーズの味をじゅうぶんに堪能することができます。形も小さめのハート型で、とてもかわいらしい作品です。



## チーズブラウニー生地

キリクリームチーズ	…240g	卵黄	…40g
上白糖	…80g	薄力粉	…120g
レモン汁	…10ml	卵白	…70g
ケーベルチュール・ノアール	…260g	上白糖	…80g
無塩バター	…160g	クルミ刻み	…100g

キリクリームチーズ、上白糖、レモン汁をよくすり混ぜ、これをケーベルチュール・ノアール、無塩バターを溶かした中に卵黄を加えておいたものと混ぜ合わせる。卵白と上白糖でマレンゲを作り軽く混ぜ、薄力粉を加えて合わせる。

## チーズフィリング

キリクリームチーズ	…200g	粉糖	…30g
キリクリームチーズ	…	粉糖	…

キリクリームチーズと粉糖を混ぜ合わせる。

## 仕上げ

- ①ハート型のフレキシパンに、ブラウニー生地を1cm絞り入れる。
- ②チーズフィリングを中心にして10g絞り、その回りにローストしたクルミを散らす。
- ③上からブラウニー生地を絞る。
- ④170℃で30分、少な目の湯を鉄板に敷いて湯煎焼きにする。