

Les Meilleures Recettes du Concours Pâtisserie avec le Fromage KIRI 2001

キリ クリームチーズ コンクール 2001 ルセット

kiri®



ごあいさつ

昨年はじめて開催いたしました“キリ クリームチーズコンクール”を
今年もまた皆さまのおかげにより実現できましたこと、
心より御礼申し上げます。

さて、昨年2000年はアルカンがフランスのベル社より
キリ クリームチーズの輸入販売を開始して
20周年という記念すべき年であり、
区切りを迎えて行われたのが同コンクールです。
その第1回においては予想以上の好反響をいただくことができ、
2001年である本年も開催するにいたりました。
第2回の今年は応募総数は265点と、
昨年同様に多くの作品をお寄せいただきました。
この中から、2000年よりも4作品多い20作品を書類選考通過とし、
最終審査にて実際に製作をお願いいたしました。
そしてまた、昨年に引き続きこれらの作品を集め
ルセットブック2001としてこのように完成することができました。
今年もアイデアに溢れ、見た目にも美しい作品の数々が登場しております。
ぜひ、キリ クリームチーズを使ったレシピ考案に
お役立ていただければと存じます。

昨年から今年にかけ
キリ クリームチーズとお菓子というテーマに対して
様々な方々が真剣に取り組んでくださったことに感謝し、
そして今後も
たくさんのキリ クリームチーズを使ったお菓子が
生まれることを祈っております。

2001年9月
フロマジエリー ベル社 株式会社 アルカン





初夏のチーズケーキ

中村 幸恵／専修学校 日本菓子専門学校(東京都・世田谷区)／生菓子・デザート部門

最優秀賞

2

スフレ・フロマージュ

キリ クリームチーズ	300g	牛乳	50g
バター	40g	卵白	90g
卵黄	60g	グラニュー糖	50g
生クリーム	85g	コーンスターチ	35g

- ① キリ クリームチーズとバターをやわらかくして混ぜ合わせる。
- ② 卵黄、生クリーム、牛乳を加える。
- ③ 卵白、グラニュー糖でメレンゲを作りコーンスターチを加え混ぜる。
- ④ ②と③を合わせ、8枚取り鉄板に流し、180℃で焼成。

ジュレ・ド・パンプルムース

ピンクグレープフルーツジュース	800g	板ゼラチン	12g
グラニュー糖	40g	グレナデンシロップ	10g

- ① ジュースを半分まで煮詰め、グラニュー糖、ふやかしたゼラチン、グレナデンシロップを加える。
- ② 四角いカードルに流し、冷やし固める。

比較的“クリームチーズ”というと濃厚な印象があるかと思います。中村さんはこの点をあえて反対のイメージにしようとレシピ開発にのぞみました。夏らしく、清涼感のある作品にしたいと考えて、グレープフルーツをクリームチーズと合わせたのです。果実の味をしっかりと出すためにジュースを濃縮し、その酸味と苦味がクリームチーズとよくマッチしています。また、ゼラチンの量についても試行を重ねた結果、フロマージュとジュレのかたさのバランスが大変すばらしく、口あたりの良いものに仕上りました。もちろん、味わいとしてフロマージュの深いコクはそのままです。見た目もピンクと白のコントラストが美しい、さわやかで軽やかなおいしさが出来あがりました。

ムース・オ・フロマージュ

キリ クリームチーズ	260g	卵黄	140g
グレープフルーツジュース	15g	Be30°シロップ	140g
粉糖	40g	板ゼラチン	10g
生クリーム	60g	生クリーム	300g

- ① キリ クリームチーズをやわらかくしグレープフルーツジュース、粉糖、生クリームを加える。
- ② 卵黄、シロップでバータボンブを作る。
- ③ 泡立てた生クリームとゼラチンを合わせ①と②を合わせる。

仕上げ

クーベルチュール・ブラン
グレープフルーツ（ルビー）
セルフィーユ
ナバージュ

組み立て

- ① セルクルにスフレ・フロマージュを敷く。
- ② ジュレ・ド・パンプルムースをカットしムース・オ・フロマージュに混ぜ込む。
- ③ ①にムースを流し、冷やし固める。
- ④ ナバージュを表面にぬり、カットする。
- ⑤ 仕上げ材料で飾る。



〈出来あがり〉セルクル型 φ6.8cm×h1.5cm 15個分／生菓子・デザート〉

3

金賞 生菓子・デザート部門

rouge palette

釘田 直子／幕張プリンスホテル(千葉県・千葉市)

ココナツのダコワーズ

卵白	100g
グラニュー糖	50g
ココナツパウダー	42g
ココナツファイン	42g
粉糖	28g
粉糖	適量

① aでしっかりしたメレンゲを作る。

② ココナツパウダー、ココナツファイン、粉糖を合わせて、①に混ぜ合わせる。

③ 1cm厚さのセルクルにすり込んで平らにし、上面に粉糖をふり180℃のオーブンで約20分焼成する。

カシスクリーム

カシスピューレ	110g
バター	105g
卵白	19g
グラニュー糖	28g
水	10ml

① カシスピューレに、ボマード状のバターとbのイタリアンメレンゲを混ぜ合わせる。

② セルクルの中心に①のクリームを絞る。

キリ クリームチーズのムース

グラニュー糖	75g
水	45ml
卵黄	40g
キリ クリームチーズ	250g
グラニュー糖	18g
ゼラチン	9g
生クリーム	290g

① cでバータボンブを作る。

② やわらかくしたキリ クリームチーズに、グラニュー糖、バータボンブ、7分立てした生クリーム、ゼラチンを合わせる。

③ カシスクリームを絞っておいたセルクルに、それを覆うようにキリ クリームチーズのムースを絞る。

④ 冷凍して型からはずす。

キリ クリームチーズのクリーム

キリ クリームチーズ	62g
プロマージュブラン	62g
マール酒	5ml
グラニュー糖	20g

① やわらかくしたキリ クリームチーズにプロマージュブラン、グラニュー糖、マール酒を混ぜ合わせる。

クリームチーズのお菓子—ここから思い浮かべたイメージは、釘田さんによるとフロマージュの色である“白さ”と、“丸さ”というシェイプでした。“丸さ”はパレットをかたどった形となり、そして“白さ”の際立つキリ クリームチーズのムースはシンプルに仕上げ、中に入ったカシスマースの酸味がフロマージュのまろやかさを強調しています。ダコワーズとムースの食感の違いがじゅうぶん楽しめ、ショコラ・ブランとフランボワーズの色彩のコントラストもきれいです。



仕上げ

ショコラ・ブラン
フランボワーズ
金箔
セルフィーユ

組み立て

- ココナツ・ダコワーズに軽く粉糖をふり、ムースをのせる。
- ムースの上面にフランボワーズ4個と、キリ クリームチーズクリームを3ヶ所に絞り、丸く抜いたショコラ・ブランをのせる。
- 中心のフランボワーズに、金箔とセルフィーユを飾る。



〈出来あがり〉タルト型 φ18cm×h3cm 2台分／ギフト菓子 日保ち 常温4日)

山口さんのお店である“ランコントレ”は仏語で“出会い”という意味。様々なおいしいものや生産者の方々との出会いに対する感謝の気持ちを大切にしながらお菓子作りをされているそうです。今回の作品にふんだんに用いられたルバーブもそんな出会いのひとつ。美しく育ったこのルバーブを生かそうとキリ クリームチーズを合わせることを思つたつとのことでした。フロマージュの持つまろやかさ、濃厚さが、ルバーブの酸味とよく合い、しっとりとした仕上がりです。



4

金賞 ギフト菓子部門

Tarte Alsacienne(タルト・アルザシエンヌ)

山口 倭可子／フレンチレストラン ランコントレ(島根県・出雲市)

パート・シュクレ

無塩バター	90g
粉糖	60g
全卵	30g
薄力粉	150g
アーモンド・ブードル	20g
ふすま	大さじ2

- ① パターをボマード状に練る。
- ② 粉糖を加え、さらに卵を加える。
- ③ aの粉類を加えてひとまとめにし、180gに分割して寝かせる。

ルバーブのジャム

ルバーブ(フレッシュ)	400g
グラニュー糖	180g

- ① ルバーブは洗ってから筋を取り、適当な長さに切って鍋に入れる。
- ② グラニュー糖も一緒に入れて煮る。
- ③ しつかりアツ取りしながら、水分がなくなり、ねっとりするまで煮詰めておく。
- ④ パットに移し、冷蔵庫で冷やしておく。

アバレイユ

キリ クリームチーズ	500g
サワークリーム	100g
グラニュー糖	130g
薄力粉	25g
生クリーム	120g
全卵	70g
卵黄	60g
レモン汁	20ml
レモンの皮	1個分

- ① キリ クリームチーズをなめらかなクリーム状にし、サワークリームとグラニュー糖を加える。
- ② 粉も加えすり混ぜる。
- ③ 生クリーム、卵、卵黄、レモン汁、レモンの皮を順にさくさく混ぜる。

仕上げ

ルバーブ	
ダークチェリー	
ヘーゼルナッツ	
粉糖	
グラニュー糖	

組み立て

- ① 寝かせておいたパート・シュクレを型に敷く。
- ② 型の底にルバーブのジャムをうすく均一に延ばす。
- ③ ヘーゼルナッツの刻みを②の上に散らす。
- ④ ③の上からアバレイユを9分目まで流し込む。
- ⑤ ルバーブの筋を取って3~4cm長さにカットし、グラニュー糖をまぶしたら④の上にまんべんなく散らす。
- ⑥ 粉糖を2度ふり180°Cで50分焼成する。



〈出来あがり〉タルト型 25個／生菓子・デザート)

Tartelette pistache-fromage

田中 利和／コム ホワイト株式会社(大阪府・豊中市)

パート・サブレ・ノワゼット

薄力粉	400g	プードル・ド・ノワゼット	100g
バター	300g	卵黄	100g
粉糖	200g	バニラシュガー	5g

- ① バターをボマード状にして、粉糖を合わせる。
- ② ①の中に少しずつ卵黄を入れる。
- ③ 中に薄力粉、プードル・ド・ノワゼットとバニラシュガーを入れざっくりと混ぜ合わせ、冷蔵庫で休ませる。
- ④ ③を2mmの厚さに延ばし、6cmのタルトリングに抜く。

アバレイユ・アマンド・ピスターシュ

全卵	150g	パート・ダマンド	300g
卵黄	150g	パート・ド・ピスターシュ	100g
グラニュー糖	150g	バター	100g

- ① 全卵、卵黄とグラニュー糖を少しずつすり合わせる。
- ② パート・ダマンドをミキサーにかけ、少しずつパート・ド・ピスターシュを入れ、その中に①を合わせる。

クレーム・パティシエール

牛乳	500ml	トリモリース	25g
卵黄	100g	プードル・ア・クレーム	50g
グラニュー糖	100g	バター	50g

- ① 牛乳を鍋に入れその中にトリモリースを入れて火にかける。
- ② 卵黄とグラニュー糖をよくすり合わせて、その中にプードル・ア・クレームを合わせる。
- ③ ②の中に①を入れ、鍋に戻してたきあげ、バターを合わせる。

クレーム・ピスターシュ・キリ

クレーム・パティシエール	500g	キリ クリームチーズ	125g
バター	125g	パート・ド・ピスターシュ	50g

- ① バターを白っぽくなるまで立てて、その中にキリ クリームチーズとパート・ド・ピスターシュを合わせる。
- ② クレーム・パティシエールをほぐし、その中に①を入れて合わせる。

ムース・フロマージュ

キリ クリームチーズ	560g	レモン汁	30ml
板ゼラチン	15g	牛乳	190ml
卵黄	100g	生クリーム	220ml
グラニュー糖	80g	塩	少々

- ① キリ クリームチーズを湯せんにかける。
- ② 牛乳を鍋にかけ、卵黄とグラニュー糖をすり合わせて、アングレーズソースをたた。そして、板ゼラチンを入れる。
- ③ ①の中に②を合わせ、レモン汁と塩を入れる。
- ④ 生クリームを8分立てにして③と合わせる。そして6cmのセルクルに1.5cmほど流し、冷蔵庫で固める。

ナバージュ・ブラン

ナバージュ・ヌートル	300g	デコ・ジュレ・ブラン	600g
------------	------	------------	------

- ① ナバージュ・ヌートルとデコ・ジュレ・ブランを火にかけ沸騰したら裏ごしする。

初めて田中さんがフランスを訪れたときに食べたケーキが“タルト・ピスター・シュー”でした。この思い出のお菓子にキリ クリームチーズを使ってみようと思いついたそうです。フロマージュの持つ濃い味わいが、ピスター・シューの風味とともにマッチしています。やわらかく真っ白なムース・フロマージュの上に彩りも美しくデコレーションを散りばめました。



仕上げ材料

フランボワーズ
ブラックベリー
ピスタチオ
ショコラ・ブラン

組み立て

- ① パート・サブレ・ノワゼットを直径6cmの型に敷き、アパレイユ・アマンド・ピスター・シューを流して180℃のオーブンで焼く。
- ② ①の上にクレーム・ピスター・シュー・キリを絞り袋で絞り、フランボワーズを4つ置く。
- ③ ムース・フロマージュにナバージュ・ブランをかけ②の上に置く。
- ④ 仕上げ材料を飾り、さらにショコラ・ブランにピスタチオを散りばめたものを飾る。



〈出来あがり〉セルクル丸型 φ6cm×h4cm 6個分／生菓子・デザート〉

イタリア料理でよく使われるバジルとチーズ。これをお菓子に使ってみたらおもしろいのでは、というのが土久岡さんの発想でした。チーズはもちろんキリ クリームチーズを用い、それがバジルとベリー系果実の味わいを引き立たせ、うまく味の調和がとられています。タイトルの“Brillant”はお菓子の上に飾ったベリー類のはなやかさからつけました。



銀賞 生菓子・デザート部門

"Brillant"

土久岡 朋則／株式会社ホテルオークラ神戸(兵庫県・神戸市)

シュトロイゼル生地

バター	225g	プードル・ダマンド	225g
カソナード	225g	薄力粉	225g
塩	8g	キリ クリームチーズ	25g

① ポマード状にしたバターに残りの材料を加えて冷蔵庫で休ませる。

② 170℃のオーブンで焼く。

ビスキュイ・キュイエール

卵白	60g	卵黄	40g
グラニュー糖	50g	薄力粉	44g
乾燥卵白	2g		

① 卵白にグラニュー糖、乾燥卵白を加えメレンゲを立て、そこに卵黄、薄力粉を加えて200℃で焼く。

コンフィチュール

冷凍ルバープ	150g	グラニュー糖	30g
ストロベリー	50g	レモン汁	10ml

① ルバープとグラニュー糖を先に火にかけ、途中でストロベリーを加えピューレ状にする。そしてレモン汁を加える。

ジュレ・ド・ルージュ

フリュイ・デ・ボワ・ピューレ	50g	レモン汁	5ml
グラニュー糖	10g	冷凍フランボワーズホール	15g
ベクチン	2g	冷凍ブルーベリーホール	15g

① レモン汁以外の材料を鍋に入れ火にかける。

② 沸騰したら氷水で冷やし、レモン汁を加える。

ムース・フロマージュ・エ・バジリック

卵黄	40g	ブレーンヨーグルト	40g
グラニュー糖	35g	レモン汁	20ml
水	30ml	バジル(フレッシュ)	5g
ゼラチン	4g	生クリーム(38%)	200ml
キリ クリームチーズ	180g		

① 卵黄とグラニュー糖、水でバータボンブを作る。

② もどして湯せんで溶かしておいたゼラチンを加える。

③ キリ クリームチーズにヨーグルトとレモン汁を加える。

④ バータボンブとキリ クリームチーズを合わせ、刻んだバジルを加える。

⑤ 最後に生クリームを合わせる。

仕上げ

ストロベリー

フランボワーズ

ブルーベリー

ブラックベリー

レッドカラント

セルフィーユ

シャンティー

ショコラ・プラン

ナバージュ・ヌートル

金粉スプレー

組み立て

① シュトロイゼル生地を丸の抜き型で抜く。

(丸状を1枚、リング状1枚)

② ①の間に、コンフィチュールをサンドする。

③ セルクルに半分ムースを流す(逆さ仕込み)。

④ ふちまでムースをつけて、丸型で抜いたキュイエールにジュレをぬったものをのせる。

⑤ 再びムースを絞り、冷凍庫で冷やす。

⑥ 生地の上にムースをのせシャンティーを絞る。

⑦ ショコラ・プランのリングをのせ、まわりにフリュイ・デ・ボワ・ピューレとナバージュ・ヌートルを合わせたものを絞る。中心にベリー類を飾る。



〈出来あがり〉 11cm×3cm 36個分／ギフト菓子 日保ち 常温(16°C)5日

コンセプトは、何百年、何千年の時を経て出来あがる“地層”から、という壁田さん。このため、いく層にもクリームチーズは使われています。どっしりとしたフロマージュ生地にはキリ クリームチーズの塩気がきいており、クレーム・フロマージュにはなめらかさが生きています。味の組み合わせがおもしろく、食感にもバラエティがあります。



7

銀賞 ギフト菓子部門

Le Roi des Fromages

壁田 一雄／ヨーロッパ菓子 ジュール・ド・リゼット(東京都・豊島区)

フロマージュ生地

バター	260g	レモン汁	1/2個分
グラニュー糖	110g	レモンの皮	1/2個分
卵黄	150g	キリ クリームチーズ	230g
薄力粉	150g	卵白	300g
コーンスターチ	130g	グラニュー糖	100g
ベーキングパウダー	3g	シナモン	2g
塩	2g		

- ① バター、グラニュー糖を立て、卵黄を5回に分けて入れ、やわらかくしたキリ クリームチーズを入れる。
- ② 卵白、グラニュー糖でメレンゲを作る。
- ③ ①と②を合わせ、薄力粉、コーンスターチ、ベーキングパウダー、塩、シナモンを入れ、最後にレモン汁、レモンの皮を入れる。

カレンズ白ワインづけ

カレンズ	400g	白ワイン	260g
------	------	------	------

クレーム・フロマージュ

牛乳	405g	グラニュー糖	75g
卵黄	129g	バター	45g
強力粉	30g	キリ クリームチーズ	180g
薄力粉	30g	レモン汁	1/3個分

- ① 卵黄、グラニュー糖を立て、強力粉、薄力粉を加える。
- ② 沸かした牛乳、バター、キリ クリームチーズを加えてたきあげ、最後にレモン汁を加える。

コンポート・ド・ボム

リンゴ	3個	カルヴァドス	15g
グラニュー糖	80g	レモン汁	1/4個分
白ワイン	120g		

- ① グラニュー糖、白ワイン、レモン汁を沸かし、その中にリンゴ(1個24カット)を入れ弱火で煮る。
- 最後にカルヴァドスを加える。

ダコワーズ生地

卵白	220g	薄力粉	15g
グラニュー糖	67g	パルメザンチーズ	40g
ブードル・ダマンド	167g	バニラ	5g
粉糖	100g		

- ① 卵白、グラニュー糖を泡立てバニラを加え、よく混ぜ合わせたブードル・ダマンド、粉糖、薄力粉、パルメザンチーズを合わせる。

仕上げ

ピスタチオスライス	95g	粉糖	適量
クルミスライス	70g		a
アーモンドスライス	80g		

組み立て

- ① 天板(35cm×45cm)に紙を敷き、上にシルバットを置く。フロマージュ生地1/2を平らになるように流して、表面にカレンズ白ワインづけの半量を全面に散らし、オーブンに下天板を置いて約190°Cで7分焼成する。
- ② その上に、コンポート・ド・ボムを並べてクレーム・フロマージュを絞る。
- ③ その上に、残りのフロマージュ生地を平らに流し、表面に残りのカレンズ白ワインづけも全面に散らして、約190°Cで10分焼成する。
- ④ その上に、ダコワーズ生地を平らにのせ、表面に仕上げのaを全面に散らし、粉糖を2度ふって約200°Cで10分焼成。



〈出来あがり〉 φ6.5cm 20個分／ギフト菓子 日保ち 常温(20℃)6日

何かを“サンドする”—ここが今井さんの作品の出発点となりました。サンドクリームはもちろんのこと、すべてのパートにキリ クリームチーズを使っています。食べたとたん、口いっぱいにほどよくその味が広がっていきます。



銀賞 ギフト菓子部門

cream wicheese

今井 信／ミヨシ油脂株式会社 神戸工場(兵庫県・神戸市)

パート・シュクレ・フロマージュ

薄力粉	240g
ブードル・ダマンド(ローストしたもの)	60g
粉糖	135g
食塩	0.9g
ベーキングパウダー	1.5g
シナモン	0.9g
メース	0.6g
無塩バター	150g
キリ クリームチーズ	120g
卵黄	60g

① aの全材料を合わせてふるう。

② bのバターとキリ クリームチーズをaと合わせ、そぼろ状にする。

③ cの卵黄を混ぜ合わせ、冷蔵庫で休ませる。

クレーム・フロマージュ・ダマンド

無塩バター	50g
キリ クリームチーズ	210g
ハチミツ	10g
グラニュー糖	105g
卵黄	80g
ブードル・ダマンド(ロースト)	60g
ブードル・ド・ノワゼット(ロースト)	40g
薄力粉	10g
バニラビーンズ・ペースト(バニラオイル)	少々
アーモンド(皮付き)	70g
クルミ	50g
レーズン	50g

① バターとキリ クリームチーズをクリーム状にする。

② グラニュー糖とハチミツを①に入れ混ぜ合わせる。

③ ②に卵黄を少しずつ入れ、混ぜ合わせる。

④ dと一緒にしてふるい、③に入れ混ぜ合わせる。

⑤ ローストしたアーモンド、クルミ(両方とも8割くらいい)を湯通し、水切りしたレーズン、バニラを入れて混ぜ合わせる。

⑥ 冷蔵庫で休ませる。

ぬりタマ

卵黄	40g	水	12g
トラボリ(コーヒーの抽出液)	4g		

① 全材料を混ぜ、濾す。

シロップ

23°ボーメシロップ	100g	ミルクリキュール	20g
------------	------	----------	-----

サンドクリーム

バター	100g	粉糖	10g
プラリネ・アマンド	60g	キリ クリームチーズ	20g

① あまり空気を入れないように混ぜ合わせる。

組み立て

① パート・シュクレ・フロマージュを2mmに延ばし、ぬりタマをぬったあと、コームで模様をつけて冷凍する。固まったら直径6.5cmの型で抜き、180℃のオーブンで約15分焼成。

② クレーム・フロマージュ・ダマンドを、直径5.8cmのセルグルに25g絞り入れ、180℃のオーブンで約20分焼成する。

③ 焼きあがったクレーム・フロマージュ・ダマンドにシロップを軽くしみこませる。

④ サンドクリームをぬり、パート・シュクレ・フロマージュと合わせる。