



Les Meilleures Recettes
du Concours de Pâtisserie
avec le fromage kiri 2002

キリ クリームチーズ コンクール 2002 ルセット

ごあいさつ

キリ クリームチーズコンクールは
今年、3回目を迎えることができました。
過去2回にくらべても
よりいっそうすばらしいものになったのではないかと感じております。
これにつきましては皆さまからの多大なるご支援に
心より御礼を申し上げます。

「昨年以上にすばらしい」—というのは、
大幅な応募数の増加という‘数’の面でも
またご応募いただいた作品の‘質’の面でも
たいへん充実したものになったということです。

今年は合計で401作品という
2001年を大きく上回るご応募を頂戴いたしました。
これは、生菓子、焼菓子、ベーカリー、アシェットの4つに
部門を増やしたことひとつの理由だと考えています。
というのも部門が細分化されたことで
よりそれぞれの分野における多くのスペシャリストの方々に
関心を持っていただけたのだと思います。
さらにこのことは作品のクオリティにも大きく影響を及ぼし、
個性的でレベルの高い数多くの応募に
繋がったのではないかでしょうか。

このコンクールにご参加いただくに際しては
「どのようにキリを作品の中で生かしていくのか」
ということについて、
他の素材との組み合わせや、ちょっとした火の入れ方、
また最終的な形作りなど様々な要素をひとつひとつ、
じゅうぶんに検討して積み重ねていくことが必要になるのだと思います。
このために努力を惜しまず、情熱を傾け、
たくさんの時間を費やしていただいた皆さまの中から
最終的には20作品を選出させていただき、
こうしてこのルセットブックへと収めました。
今回もぜひ、多くの方々にご覧いただくことで、
それが新たなキリを使った商品開発の参考になればと願っています。

これからも
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ように
私たちもこのフロマージュの良さを
多くの皆さんに伝えていきたいと思っています。

2002年9月

フロマジエリー ベル社 株式会社 アルカン







ステイックkiri

大関 博之

有限会社ラメール洋菓子店(神奈川県・高座郡)
焼菓子部門

キリ クリームチーズコンクールへ3度目の応募となった今年のテーマについて、大関さんはこう話してくれました。「手軽に作ることができ、すぐにお店に出せること。」一ほんとうに、このコンクールの主旨をよく分かって下さっていると感心させられるコメントです。その通りそれほど手の込んだことをしていないようで、なおかつキリの味わいが十二分に生きた作品となりました。ステイック状のこのお菓子はキリの含有率が36%と非常に高く、大関さんがキリの最大の特徴と考える塩気をうまく使ったアパレイユと歯ごたえを感じさせるサブレとのバランスも絶妙です。誰にでも簡単に作れ、食べた人がくせになるおいしさ…。“ステイックkiri”はまさに理想的です。

〈出来あがり 13.5cm×2cm×高さ2cm 36本分 [天板29cm×37cm×高さ2cm使用]〉

ポロポロサブレ

発酵バター	260g
カソナード	180g
アーモンドブードル	225g
ヘーゼルナッツブードル	25g
薄力粉	125g
強力粉	125g
シナモン	適量
塩	適量

- ① 発酵バターをさいの目にカットし冷蔵庫で冷やしておく。
- ② カソナード、アーモンドブードル、ヘーゼルナッツブードル、薄力粉、強力粉、シナモン、塩をロボクープに入れ、混ぜる。
- ③ ①を②に入れ、よく混ぜる。
- ④ 冷蔵庫で冷やす。

キリ クリームチーズのアパレイユ

キリ クリームチーズ	450g
無塩バター	110g
上白糖	215g
全卵	2個
卵黄	4個
レモン汁、レモンの皮	1½個分
薄力粉	50g
生クリーム(35%)	150g
低温殺菌牛乳	100g

- ① キリ クリームチーズをクリーム状する。
- ② 無塩バターをクリーム状にする。
- ③ キリ クリームチーズ、無塩バター、上白糖をしっかりと混ぜる。
- ④ 全卵、卵黄を③に混ぜる。
- ⑤ 薄力粉を入れて軽く混ぜる。
- ⑥ レモン汁、皮を混ぜる(レモンを入れると生地がしまるので注意する)。
- ⑦ 生クリーム、牛乳と一緒に35°Cほどに温め、全体に数回に分けて混ぜ合わせる。

手順

- ① ポロポロサブレを四角いセルクルに平らになるように入れ、170°Cのオーブンで焼く。
- ② キリ クリームチーズのアパレイユを①の上に流し、その上にサブレを散らす。
- ③ 下火を強くして下天板に入れて約40分焼く。
- ④ 冷やしてからカットして仕上げる(冷えていないとカットしにくいので注意)。

infini

高村 裕史

株式会社高崎カレーム(群馬県・高崎市)
生菓子部門

毎年のようにこのコンクールに参加して頂いていた高村さんの結論は、「キリに合う素材は無限にある!」とのこと。ここから名前がついた作品であり、デザインも無限性を感じさせるユニークのものにしたかったのだそうです。その素材の中で、とくに夏という季節にぴったりなものとしてパイナップルを選びました。マンゴーとパッションのゼリーをフロマージュのムースがうまく底のショトロイゼルとまとめ、また、パイナップルの甘みを引き立てる役目も果たしています。みずみずしさ、なめらかさが味わえます。



〈出来あがり フレキシパン ドーム型 φ7cm 16個分〉

シュトロイゼル

キリ クリームチーズ	80g
発酵バター	100g
グラニュー糖	80g
薄力粉	100g
アーモンドブードル	100g
乾燥パイン	15g

- ① 発酵バター、グラニュー糖、キリクリームチーズをビーターでまわす。
- ② ①に薄力粉、アーモンドブードル、乾燥パインを入れ、粗めのふるいで裏ごしをして冷凍する。
- ③ タルトリングに詰め170℃で20分焼く。

ムースキリ

キリ クリームチーズ	378g
板ゼラチン	8g
牛乳	55cc
レモン汁	20cc
卵黄	44g
グラニュー糖	39g
水	13cc
生クリーム(35%)	266cc

- ① 卵黄、グラニュー糖、水でバーティンプを作れる。
- ② キリクリームチーズをなめらかにしてレモン汁を加える。
- ③ ①に②を加える。
- ④ 温めた牛乳に水でもどしたゼラチンを入れ③に加える。
- ⑤ 7分立てにした生クリームと④を加える。

パッションマンゴーゼリー

マンゴーピューレ	152g
パッションピューレ	88g
水	192cc
グラニュー糖	64g
パールアーガー	21g

- ① マンゴーピューレ、パッションピューレ、水を合わせ、火にかける。
- ② グラニュー糖、パールアーガーを混ぜ合わせ、①に加える。
- ③ 沸騰したら火から下ろす。

オリーブショコラ

パータグラッセ イボワール	160g
オリーブオイル	20g

パータグラッセ イボワールを溶かしオリーブオイルを加える。

バラのナバージュ

ナバージュヌートル	600g
水	180cc
バラのリキュール	60cc

- ① ナバージュヌートルと水を合わせ火にかける。
- ② ①が沸騰したら冷まし、バラのリキュールを加える。

組み立て

スーパースイートパン 2個

- ① スーパースイートパンを1cmにスライスしドーナツ状にくり抜き、表面を軽くローストしておく。
- ② ドーム型のフレキシパンにパッションマンゴーゼリーを少量入れ、刻んだスーパースイートパンを入れる。残りのゼリーをドーナツ状に抜いたパンの中心に入れ冷凍する。
- ③ ②のフレキシパンにムースキリを入れ、①のパンを中に入れる。
- ④ オリーブショコラでコーティングしたシュトロイゼルをのせ、冷凍する。

仕上げ

バラのナバージュ
スイートショコレート
金箔スプレー
金箔

Pain d'orange

高江 直樹

東京製菓学校 教育部パン課(東京都・新宿区)
ベーカリー部門

きれいな焼き色がついたこのパンでは、高江さんはキリにオレンジをメインとして合わせています。皮生地で中生地を包むといういねいな焼き上げ方をしているので、たっぷり入ったオレンジピールが焦げずにオレンジの色合いがでています。そのほかにクリームチーズの白とピスタチオの緑が散りばめられており、断面の見た目もさわやかです。また味わいも、チーズとオレンジでさっぱり感を、加えられたピスタチオと練乳が丸さを出して、全体として大変バランスのよい仕上がりです。



〈出来あがり 25cm 8個分〉

中種

フランスパン用粉	30%	300g
フランス産ルヴァン粉末	0.2%	2g
水	15%	150g
※ルヴァンは30℃の仕込み水の一部で溶く。		

ミキシング

低速で3分、中速で2分こね、ある程度グルテンを形成してからキリ クリームチーズを入れる。低速で1分、中速で2分以上こね、しっかりととしたグルテンを形成する。その後、皮生地560gを先に取り出し、残った生地に合わせておいたオレンジピールとピスタチオを加える。低速で1分こねる。

捏上温度

28℃

発酵時間

15分発酵、パンチ(ガス抜き)を入れ再び15分発酵。

分割重量

皮生地	70g	×8個
中身	235g	×8個
なまこ形	に丸めておく。	

パンチタイム

15分

クリームチーズフィリング

キリ クリームチーズ	700g
加糖練乳	140g

やわらかくしておいたキリ クリームチーズに加糖練乳を加えてよく混ぜ合わせ、なめらかになつたら100gごとにラップで包み、薄く延ばしておく(100g×8枚)。

※フィリングは発酵時間の空いているときに作る。

ミキシング

低速で5分こねる。

捏上温度

25℃

発酵時間

18~24時間(27℃、75%)

本捏

キリ クリームチーズ	10%	100g
フランスパン用粉	30%	300g
超強力粉	20%	200g
ライ麦粉	20%	200g
中種全量	45.2%	452g
天塩	1.8%	18g
アルゲレイ(粉末)	1.5%	15g
改良剤	0.2%	2g
生イースト	2%	20g
水	45%	450g
フランス産オレンジピール(5mm角にカット)	65%	650g
ピスタチオホール(ローストしたもの)	15%	150g

成形

皮生地を長方形に延ばし、中身も同じく延ばし、中身生地にクリームチーズフィリングを塗り、棒状に巻く。縫じ目を上にして、皮生地の上に置いて包む。形を少し端のほうが細くなるように整え、ライ麦粉を表面に付着させてキャンバスシートに並べる。

ホイロ

60分(32℃、80%)

ホイロ後

波形クープを入れる。

焼成

フランスパンと同じ温度(専用窯の場合240℃)で焼成する。窯入れ直後、上火を10℃下げ、スチームは多めに注入する。焼成時間は30分。



〈出来あがり プリンカップ型 φ6cm 15個分〉

パートサブレ

キリ クリームチーズ	163g	アーモンドブードル	88g
粉糖	75g	薄力粉	138g
バター	163g	フィヤンティース	50g

- ① 室温でやわらかくしたキリ クリームチーズ、バター、粉糖をよく立てる。
- ② 一緒にふるいに通したアーモンドブードル、薄力粉を混ぜ冷蔵庫で固める。
- ③ 厚さ3mmに延ばし65mmの丸で抜きオーブン170℃で焼き上げる。

ジュレハスカップ

ハスカップのピューレ	25g	マラスキーノ	
水	213g	(サクランボのリキュール)	10g
グラニュー糖	38g	レモン汁	3g
板ゼラチン	15g	赤色の色素	少々

- ① 水、グラニュー糖を鍋に入れ沸騰させ、あらかじめ水でふやかしておいた板ゼラチンを入れる。
- ② あら熱をとり、ハスカップのピューレ、マラスキーノ、レモン汁、赤色の色素を加える。
- ③ プリンカップにジュレハスカップを流し、冷水につけてシユミゼする。

フロマージュクリュ

キリ クリームチーズ	150g	グラニュー糖	23g
サワークリーム	23g	生クリーム	203g

- ① 室温でやわらかくしたキリ クリームチーズにサワークリーム、グラニュー糖を加えてよく混ぜる。
- ② 生クリームを①に少しづつ加えて立てていく。
- ③ フレキシパンに絞り冷凍庫で固める。

イタリアンメレンゲ

卵白	50g	水	20g
グラニュー糖	80g	※90gを使用する。	

SEINA

渡辺 守

ヒルトン名古屋(愛知県・名古屋市)

あざやかな赤い色がとても印象的で、かわいらしいデザートです。北海道への旅行の際に出会った“ハスカップ”的おいしさを、キリと一緒にしてみようと考えついたのだと。そのハスカップとクリームチーズの酸味が効いたさわやかなムースには、サクサクしたパートサブレを合わせました。SEINA(せいな)とはこのケーキが大好きな渡辺さんのお嬢さんのお名前です。



ムースハスカップ

キリ クリームチーズ	165g	レモン汁	8g
ハスカップのピューレ	105g	イタリアンメレンゲ	90g
板ゼラチン	10g	生クリーム	150g

- ① 室温でやわらかくしておいたキリ クリームチーズとハスカップのピューレを混ぜ合わせる。
- ② あらかじめ水でふやかしておいた板ゼラチンを溶かし①に加える。
- ③ レモン汁を②に加える。
- ④ ③に泡立てた生クリーム、イタリアンメレンゲを加えて混ぜ合わせる。

組み立て

- ① ジュレハスカップをシユミゼしたプリンカップに、ムースハスカップを1/2の高さになるまで絞る。
- ② 冷凍したフロマージュクリュを詰め、冷凍ハスカップホールを3粒ずつ詰める。
- ③ 残りのムースハスカップを絞り、表面を平らにして丸くくり抜いたホワイトチョコレートでふたをして冷蔵庫で固める。
- ④ プリンカップをお湯に入れ型からはずし、ハスカップのジャムを塗ったパートサブレの上にのせてフランポワーズ、ブルーベリー、セルフィーユ、チョコレートの飾りを付ける。



〈出来あがり タルト型 φ6.5cm 15個分〉

シュトロイゼル・ココ

グラニュー糖	110g
発酵バター	90g
アーモンドブードル	45g
ココナッツブードル	45g
薄力粉	110g

全材料を合わせて、そぼろ状にして冷凍する。

マカロン・フロマージュ

キリ クリームチーズ	50g
卵白	100g
グラニュー糖	50g
アーモンドブードル	50g
粉糖	50g

- ① 卵白とグラニュー糖でしっかりとメレンゲを作る。
- ② ①の一部でキリ クリームチーズを延ばす。
- ③ ②を入れ、ふるったアーモンドブードル、粉糖を合わせる。

ガルニチュール

キリ クリームチーズ	250g
アーモンドホール	
ピスタチオ	
クルミ	
セミドライアプリコット	
金箔	
粉糖	
ブードルデコール	

- ① 天板の上にシルバットを敷き、直径6.5cmのタルトリングにシュトロイゼル・ココを半分くらいまで詰める。
- ② ①にキリ クリームチーズを15gほどのせて200℃のオーブンで焼成する。
- ③ あら熱を取った②にマカロン・フロマージュを絞る。
- ④ 粉糖を2回ふりかけ、ナッツ類とアプリコットをのせ190℃のオーブンで焼成する。
- ⑤ 冷めたらまわりにブードルデコールをふりかけ金箔を飾る。

kiriトロピカル

武藤 保宏

株式会社高崎カレーム(群馬県・高崎市)

“夏の焼菓子”—これがテーマになっている作品です。ふんわりとしたマカロンとかりかりしたシュトロイゼル、これらと直焼きしたキリ クリームチーズのもちもちとした食感のハーモニー。一番上にのせたアプリコットの酸味が全体の味わいをうまく引き締めています。





〈出来あがり〉 18cm 約6個分〉

レーズン発酵液配合

レーズン(水洗いしていないもの)	3.000g
上白糖	180g
水	6.000g
.....	

- ① 容器にレーズン、上白糖、水を入れ、28℃で5~7日間、1日数回攪拌しながら保管する。
- ② 炭酸ガスが発生し、泡立ってきたら液のみ抽出し、生地仕込みに利用する。

クリームチーズ&フルーツのラム酒漬け

キリ クリームチーズ(ダイスカット)	705g
レーズン	180g
クランベリー	180g
オレンジ糖煮	90g
クルミ(ローストしたもの)	180g
ラム酒	75g
.....	

- ① ボールにキリ クリームチーズのダイスカット、レーズン、クランベリー、オレンジ、ローストしたクルミ、ラム酒を入れて混ぜる。
 - ② 一晩以上冷蔵庫で保管し、ラム酒の香りをクリームチーズ、フルーツにしみ込ませる。
- ※クルミのローストは160℃で12分行う。

生地

強力粉	100%	1,000g
レーズン発酵液	20%	200g
モルトシロップ	0.5%	5g
食塩	1%	10g
上白糖	25%	250g
全卵	25%	250g
バター	30%	300g
全脂粉乳	3%	30g
水	15%	150g

ミキシング 低速で3分、中速で8分、バターを加えて低速3分、中速5分こねる。

捏上温度 26℃

発酵条件 温度28℃ 湿度80%

発酵時間 15~18時間

ベンチタイム 40~50分

クリームチーズのフレーティーブレッド

橋本 美帆

敷島製パン株式会社 東京事業部(東京都・目黒区)

フルーツとラム酒の風味がクリームチーズにはよく合います。これを生かしてスイートロールを焼き上げました。イーストは使用せずに、なるべくフルーティーな風味が残るようにと、レーズン発酵液を使用した生地を長時間ゆっくりと発酵させています。ナツツやフルーツなどといっしょに、ラム酒に漬け込んだキリがたっぷりと入っていて、まろやかな味わいのパンになっています。



成形

- ① 生地の厚さを3mmの細長い長方形状に延ばし、その上にクリームチーズ&フルーツのラム酒漬けを均等に散布し巻く。
- ② 冷凍庫で少し固める(約10分)。
- ③ クロスに編み、リング状にする。
- ④ ケースにのせる。

生地重量	350g
クリームチーズ&フルーツのラム酒漬け	220g

ホイロ条件 温度30℃ 湿度80%

ホイロ時間 約2時間

焼成条件 上火:180℃ 下火:200℃

焼成時間 約30分

焼成前 塗り卵をして、スライスアーモンドをトッピングする。

仕上げ 焼成後、粉糖をふる。

トッピング	スライスアーモンド	適量
	粉糖	適量



〈出来あがり 10皿分〉

ジェノワーズ<セルクル型 φ18cm 1台分>

全卵	3個
グラニュー糖	100g
トリモリース	15g
薄力粉	116g
牛乳	40cc
バター	30g
サラダ油	20cc

ゴールデンパインのコンポート

水	1,000cc
グラニュー糖	500g
バニラステイック	1本
シナモンステイック	1/2本
スターAnis	2個
ナツメグ	少々
ゴールデンパイン	1本

パイン以外の材料を鍋に入れ沸騰したらスライスしたパインを加える。

リモーネソース

キリ クリームチーズ	100g
生クリーム(35%)	80cc
ハチミツ	20g
リモンチエッロ	30cc

全部を混ぜ、裏ごしする。

クレーム プロマージュ

キリ クリームチーズ	150g
ヨーグルト	20g
卵黄	20g
シロップ 30° □A	25cc
生クリーム(35%)	140cc
卵白	35g
グラニュー糖 □B	52g
板ゼラチン □C	3g
レモン汁	15cc

- ① キリ クリームチーズ、ヨーグルトをなめらかになるまでよく混ぜる。
- ② Aでバーティング作る。
- ③ Bでイタリアンメレンゲを作る。
- ④ ①②③を合わせ、湯せんで溶かしたCを加える。
- ⑤ ジェノワーズにシロップをうち、ムースの中に入れ、ラップで茶巾に絞り、冷蔵庫で冷やし固める。

シロップ

水	200cc
グラニュー糖	100g
リモンチエッロ	50cc

仕上げ

バニラステイック
パインチップ
スターAnis
セルフィーユ

Exotique kirimone

宮川 正和

株式会社博多全日空ホテル(福岡県・福岡市)

人気のイタリアンデザート“デリッソア・リモーネ（南イタリアのソレント半島のデザート）”から発想を得て、このアシェットが完成しました。ネーミングもキリと掛け合わせた“キリモーネ”。キリ クリームチーズの味わいをしっかりと残しながらも、酸味やスパイスなどを加えてさっぱりとした、そしてアジアンテイストも感じられる夏向きのデザートと言えるひとしさです。

