

kiri

*Les Meilleures Recettes
du Concours de Pâtisserie
avec le fromage kiri 2003*

キリ クリームチーズ コンクール 2003 ルセット



couleur en orange

最優秀賞

couleur en orange

永宗 喜昭

二葉製菓学校(東京都 武蔵野市)
アシエット部門



ホワイト、オレンジ、ブラウン、レッドなど、使われている色合いの美しさがテーマとなっています。タイトルにもあるように、オレンジ色が特に印象的に散りばめられており、絵画のようにそのカラーが見る人へと主張しているようです。もちろん、見た目だけでなく味わいもフルーツのオレンジがポイント。メインとなっているやわらかくとろけるようなクリームチーズのムースの深い味わいに、爽やかな風味をあたえています。これらのまわりに配されたピンクペッパーの辛み、クラックランのバリっとした食感が心地よいアクセントとなり、全体のすばらしい調和を生み出しています。

《 出来あがり 10皿分 》

クレーム・フロマージュ <ドーム型φ4cmならびにセルクル型φ7cm×高さ2cm 各10個分>

A. パータボンブ	
卵黄	60g
グラニュー糖	60g
B. イタリアンメンゲ	
卵白	32g
グラニュー糖	45g
オレンジコンサントレ	30g
キリ クリームチーズ	300g
板ゼラチン	9g
生クリーム(39%)	300ml
オレンジの皮	1個
レモン汁	7.5g

- ① Aのグラニュー糖と配合外の水でBe30度のシロップを作り、卵黄を注ぎ入れ、リボン状になるまでかき混ぜる。
- ② Bのグラニュー糖と配合外の水を118℃になるまで煮つめる。卵白を注ぎ入れ、ぴんと泡が立ち、つやが出るまでよく泡立てる。
- ③ キリ クリームチーズとオレンジの皮、オレンジコンサントレをなめらかになるまで混ぜる。
- ④ ゼラチン、①のパートボンブ、レモン汁を入れる。
- ⑤ 生クリーム、②のイタリアンメンゲを合わせる。
- ⑥ 型に流し入れ冷やし固める。

ソース・キリ

キリ クリームチーズ	60g
生クリーム(39%)	40g
グランマルニエ	10ml

全ての材料を合わせ裏ごしする。

ソース・ババマンガ

ババマンガ(バナナ、パッションフルーツ、マンゴ)ピューレ	60g
Be30度シロップ	35g

全ての材料を合わせ裏ごしする。

クラックラン

バター	45g
グラニュー糖	55g
水あめ	18g
ベクチン	1.3g
アーモンドアッシュ	64g
ピスタチオアッシュ	14g

- ① 鍋にバター、グラニュー糖、水あめを入れ沸かし、ベクチンを加えてアッシュ2種を混ぜる。
- ② シートにのばして170℃で10分焼成する。

ポワブルオレンジ

オレンジ	300g
ピンクペッパー	適量

四等分にしたオレンジとピンクペッパーをマリネしておく。

組み立て

- ① ソース・ババマンガを皿にひく。
- ② セルクル型で抜いたクレーム・フロマージュを皿にのせ、その上にポワブルオレンジをのせる。
- ③ 上にドーム型のクレーム・フロマージュをのせソース・キリをかける。
- ④ クラックランを配置よくのせ、アメを飾る。

Sourire

安里 哲也

名古屋東急ホテル(愛知県 名古屋市)
生菓子部門

このケーキを食べると、おいしくて思わず笑みがこぼれるような…といった願いをこめて“スーリール 微笑み”というタイトルが作品につけられました。クリームチーズそのままのおいしさを表したいとあまり手をかけ過ぎることなく、シンプルに作られています。層は下から、シュトロイゼルのパリッとした歯ごたえ、オレンジの爽やかな甘さと酸味、フロマージュ・クリュの濃厚なチーズの風味へと続き、素直に美味しいと感じられるチーズケーキに仕上がっています。

金賞



《 出来あがり セルクル型φ15cm×高さ4cm 2台分 》

フロマージュ・クリュ

キリ クリームチーズ	400g
ヨーグルト	150g
グラニュー糖	10g
はちみつ	55g
板ゼラチン	6g
生クリーム(40%)	100g

- ① キリ クリームチーズ、グラニュー糖をミキサーボールに入れ軽く熱を付けピーターで混ぜやわらかくする。
- ② ヨーグルト、はちみつの順に①に加える。
- ③ 湯煎で溶かしたゼラチンを加える。
- ④ 6分立てにした生クリームを混ぜ合わせ、OPPシートを敷いた天板にセルクルを置き、流して冷蔵庫で冷やし固める。

コンフィチュール・オレンジ

オレンジの皮	2個
オレンジの果実	3個
オレンジビューレコンサントレ	20g
グラニュー糖	40g
板ゼラチン	4g

- ① ゼラチン以外の材料を手鍋に入れ火にかけて、2/3の量になるまで煮つめる。
- ② ふやかしたゼラチンを加えて粗熱を取り、セルクルに流しておいたフロマージュ・クリュの上に流して冷蔵庫で冷やし固める。

シュトロイゼル

アーモンドブードル	50g
クルミブードル	25g
薄力粉	50g
グラニュー糖	45g
カソナード	25g
塩	1g
バター	75g

- ① ボールに全材料を入れて混ぜ合わせる。
- ② パットに薄く広げて冷凍庫で冷やす。
- ③ 目の粗い裏ごしで②をバッセする。
- ④ 別のφ15cmのセルクル型を用意し、そこに薄く広げて170℃のオーブンで焼成する。

クレーム・シャンティ

生クリーム(40%)	250g
グラニュー糖	17g

生クリームにグラニュー糖を加え泡立てる。

ピストレショコラ

ショコラブラン	200g
カカオバター	100g

デコール

オレンジ	1個
セルフィーユ	適量
ナパージュ	適量
ショコラノワール	適量
ショコラブラン	適量

組み立て

- ① 焼成したシュトロイゼルを熱いうちに放射線状に10カットする。
- ② ショコラブランをテンパリングし、OPPシートを敷いた天板に薄く塗り広げ固める。
- ③ ①と②にピストレショコラを打つ。
- ④ 冷蔵庫で冷やし固めたフロマージュ・クリュとコンフィチュール・オレンジのセルクルをはずし、上面にクレーム・シャンティを薄くナッベして10個にカットする。
- ⑤ ①の上に④を上下逆にしてのせ、バラ口金3番でさらにクレーム・シャンティを絞り、②を三角形にカットしてのせる。
- ⑥ オレンジ、ショコラ、セルフィーユで飾り、オレンジの皮を混ぜたナパージュを水滴のように絞る。

Fontaine

岩元 竜二

株式会社シャトレーゼ(山梨県 東八代郡)
生菓子部門

"Fontaine フォンテーヌ"とはフランス語で“泉”を意味します。作品であるこのレアチーズケーキから、おいしさが泉のように湧き出て広がっていくというイメージからつけられた名前です。キリの持つこくとなめらかさがじゅうぶん生かされたアバレイユ部分と、たっぷり使われたマンゴやパッションなどの薫り高い夏のフルーツとの相性やバランスが抜群です。



部門賞



《出来あがり》カードル(外枠)11cm×40cm×高さ3.5cm /
(内枠)9cm×40cm×高さ2cm 15台分)

ビスキュイ・アマンド・キリ

キリ クリームチーズ	45g	ベーキングパウダー	0.3g
無塩バター	25g	卵白	69g
トレハロース	35g	トレハロース	24g
卵黄	45g	カンナード	12g
皮付きアマンドブロード	15g	乾燥卵白	少々
シナモンパウダー	0.6g	アーモンドスライス	45g
薄力粉	30g	フロランタン・ミックス	25g

- ① キリ クリームチーズ、バター、トレハロースをピーターで白っぽくなるまで攪拌する。卵黄、アーモンドブロード、シナモンパウダーの順に加えさらに攪拌する。
- ② 卵白、トレハロース、カンナード、乾燥卵白でメレンゲを作り1/3を①に加え攪拌する。さらに薄力粉、ベーキングパウダーを加え攪拌する。残りのメレンゲを加え攪拌。口金丸7番で天板に絞る。
- ③ アーモンドスライスを散らして、フロランタン・ミックスを全体にかき170℃で15分焼成。

クレーム・オ・ハーブ<1枚 280g>

バニラビーンズ	1/2本	フレッシュバジル	3g
牛乳	65g	シナモンスティック	1.5g
生クリーム(35%)	100g	レモンバーム	3g
卵黄	90g	粉ゼラチン	3.5g(水:17.5g)
トレハロース	20g	マラスキーノ	6g
グラニュー糖	15g	アニゼット	3g
はちみつ(タイム)	18g		

- ① バニラビーンズ、牛乳、生クリーム、卵黄、グラニュー糖、トレハロース、はちみつ、バジル、シナモンスティック、レモンバームを一緒にして82℃まで昇温する。
- ② 粉ゼラチン、マラスキーノ、アニゼットを①に投入し攪拌、裏ごしをして型へ流し、冷やし固める。

ジュレ・オ・パッション・マンゴ<1枚 220g>

バニラビーンズ	1/3本	パッションリキュール	9g
パッションビュール	95g	粉ゼラチン	5g
マンゴビュール	65g	水	25g
トレハロース	30g		

- ① パッションビュール、マンゴビュール、トレハロース、バニラビーンズを一緒にして80℃まで昇温する。
- ② 粉ゼラチン、水、パッションリキュールを①に投入し攪拌、裏ごしをしてクレーム・オ・ハーブの上へ流して再度冷やし固める。

クレーム・シトロン

卵黄	55g	白ワイン	10g
全卵	60g	トレハロース	30g
グラニュー糖	30g	無塩バター	60g
レモン汁	50g	レモンの皮	1.5g

- ① レモン汁、白ワイン、トレハロース、バター、レモンの皮を一緒にして沸騰させる。
- ② 卵黄、全卵、グラニュー糖を攪り合わせた中に①を少しずつ投入し攪拌、火にかけて炊きあげ、裏ごしをして冷ましておく。

フロマージュ・クリュ

キリ クリームチーズ	500g
クレーム・シトロン	155g
トレハロース	100g
生クリーム(35%)	245g

- ① キリ クリームチーズ、クレーム・シトロン、トレハロースをロボクーブに投入、攪拌しなめらかにする。
- ② 生クリームを①に少しずつ投入、攪拌し完成。

ナバージュ・パッション・マンゴ

ナバージュ(加熱しないもの)	160g
パッションフルーツビュール	10g
マンゴビュール	30g

パッションビュール、マンゴビュールを40℃で溶かし、ナバージュに加えてなめらかにする。

仕上げ

- ① ビスキュイ・アマンド・キリをアマンドの部分を下にして型に入れる。
- ② フロマージュ・クリュを①に薄く絞り、クレーム・オ・ハーブ、ジュレ・オ・パッション・マンゴを中央に入れる。
- ③ 型いっぱいまでフロマージュ・クリュを絞り込んで表面を平らにし、冷凍する。
- ④ 型から抜き、コーヒーパーストで表面をデコレーションする。
- ⑤ ナバージュ・パッション・マンゴを全体にかけて2.5cm幅にカットする。
- ⑥ フロマージュ・クリュを中央に少し絞りチョコレート、セルフイーユを飾る。

kiri mallow

高村 裕史

株式会社高崎カレーム(群馬県 高崎市)
焼菓子部門

何ともかわいらしい小さな小さなマシュマロ。キリ クリームチーズの1kgブロックを型どったミニチュア版のようです。キリのなめらかさ、やわらかさ、みずみずしさを失わないよう、さらにマシュマロらしく口に入れたときにふんわりと溶けていくように…様々な工夫がこらされています。そしてきっと子供も大好きな、ミルクィなおいしさに仕上がりました。



部門賞



《 出来あがり 1.5cm×4cm×高さ1.5cm 100個分 》

kiriのマシュマロ

グラニュー糖	250g
水あめ	24g
水	50g
卵白	60g
板ゼラチン	16g
キリ クリームチーズ	100g

- ① コーンスターチに1.5cm×4cm×高さ1.5cmの型を押し、コーンスターチの型を作る。
- ② グラニュー糖、水あめ、水を鍋に入れ、120℃まで煮つめる。
- ③ 卵白を泡立て②を少しずつ入れメレンゲを作る。
- ④ 粗熱がとれたら水でふやかしたゼラチンを湯煎で溶かし③に入れ、さらに立て続ける。
- ⑤ キリ クリームチーズを乾いた布で裏ごししておく。
- ⑥ ④の熱が抜けたら⑤に少し入れ、キリ クリームチーズをやわらかくのばす。
- ⑦ ⑤と⑥をさっと合わせる。
- ⑧ ①の型に絞り入れ、そのまま30分ほど置いておく。

仕上げ

コーンスターチ、粉糖	同割
カフェ・エクス	少量

- ① kiriのマシュマロを取り出し一度ふるいにかけてコーンスターチを落とす。
- ② さらにハケでコーンスターチを落とし、kiriのロゴマークをエアースプレーを使ってカフェ・エクスでペイントする。
- ③ コーンスターチと粉糖を混ぜたものをまぶし、ハケで軽く掃き落とす。

キリ・ハーブブレッド・ルスティック風

根本 将博

東京製菓学校(東京都 新宿区)

ベーカリー部門

真っ白いキリの美しさを際立たせるために使ったのがターメリックの黄色でした。芳ばしく焼き上げる素朴なルスティック風のパンの中身は、見事なイエローカラーとなっています。パン生地にクリームチーズが練りこまれているのももちろんのこと、その酸味とよく合うバジルやパプリカを混ぜ合わせたチーズそのものがガルニチュールとしてたっぷり入っています。

部門賞



《出来あがり 12個分》

発酵生地配合 <500g仕込み>

フランスパン専用粉	100%	500g
キリ クリームチーズ	10%	50g
生イースト	2%	10g
天塩	2%	10g
モルト	0.3%	1.5g
水	68%	340g

ミキシング 低速で4分、キリ クリームチーズを加えて中速で6分

捏上温度 24℃

発酵時間 120分パンチ後 5℃に冷蔵 16時間

バジルチーズシート

キリ クリームチーズ	415g
ドライベジナルバジル	3g
ハーブ入り岩塩	2g

全材料を均一に混ぜ、ラップの上に35gを計量し18cm×10cmのシート状にして冷蔵する。

パプリカチーズシート

キリ クリームチーズ	415g
パプリカ	5g

全材料を均一に混ぜ、ラップの上に35gを計量し18cm×10cmのシート状にして冷蔵する。

生地配合 <1.5kg仕込み>

フランスパン専用粉	100%	1,500g
キリ クリームチーズ	10%	150g
インスタントイースト	0.6%	9g
天塩	2%	30g
モルト	0.1%	1.5g
ビタミンC(10ppm)	0.1%	1.5g
粉末ターメリック	0.8%	12g
発酵生地	60%	900g
水	76%	1,140g

ミキシング 低速で5分、中速で2分、キリ クリームチーズを加えて中速で5分

捏上温度 24℃

ミキシング終了時に皮生地720gと中身生地2,880gに分ける。

皮生地 60分発酵後に60g×12個に分割し、5℃の冷蔵庫に入れておく。

中身生地

- ① 60分発酵後に240g×12個に分割する。
- ② 120分発酵後にバジルチーズシートを各1枚ずつ折り込む。
- ③ 180分後にパプリカチーズシートを各1枚ずつ折り込み、ベンチタイムを20分とる。

成形 皮生地を伸ばし中身生地を包む。

ホイロ 28℃ 80% 60分

焼成 フランスパン専用オーブン
上火 250℃ / 下火250℃で5分
上火 220℃ / 下火220℃で30分
スチーム

Chaud-Froid de kini

塩貝 龍太

株式会社ホテルグランヴィア大阪 (大阪府 大阪市)
アシェット部門

キリ クリームチーズのおいしさを温度差で表現したアシェットです。“温かいキリから冷たいキリへ”一お皿の上で変化が感じられます。皮をうつわにした温かいパッションフルーツのグラタン、シガレットに包まれたムースキリ、そして涼しげなグラスに入った冷たいキリのパフェ。それぞれが個性的ながらも、トータルとしてとてもまとまっており、見た目も美しくスタイリッシュなデザートです。

部門賞



《出来あがり 10皿分》

パッションフルーツのグラタン

パッションフルーツ	5個
キリ クリームチーズ	200g
ココナッツミルク	100cc
はちみつ	5g
卵黄	20g
Be30度シロップ	20cc
バニラビーンズ	少量

- ① パッションフルーツを半分に切り中身を取り出す。皮はうつわにする。
- ② キリ クリームチーズとココナッツミルク、パッションフルーツの実、はちみつを混ぜうつわに入れる。
- ③ シロップ、卵黄、バニラビーンズでサバイオンを作り②の上にかけてオーブンで焼き上げる。

ムースキリ

キリ クリームチーズ	380g
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	270cc

- ① 卵黄、グラニュー糖、水でパータポンプを作る。
- ② キリ クリームチーズをなめらかにし、レモン汁を加える。
- ③ ①に②を加える。
- ④ 温めた牛乳に水で戻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。

シガレット生地

無塩バター	45g
グラニュー糖	45g
アーモンドプードル	15g
薄力粉	45g
卵白	60g
ピスタチオ	20g

- ① ボマード状にしたバターとグラニュー糖をしっかり混ぜる。
- ② ふるったアーモンドプードル、薄力粉を①に混ぜ、卵白を少しずつ加えていく。
- ③ テフロン板に5.5cm×4cmの型でナッペし、180℃のオーブンで焼き丸める。
- ④ ③の中にムースを絞りアッシェにしたピスタチオの上に散らす。

キリのパフェ <グラスφ3.5cm×高さ11cm 10個分>

グレープフルーツジュース	300cc
板ゼラチン	8g
キリ クリームチーズ	100g
グラニュー糖	50g
牛乳	100cc
キウイ	10g
イチゴ	10g
パパイヤ	10g
グレープフルーツの皮	50g
はちみつ	50g

- ① グレープフルーツジュースを沸かしゼラチンを加え、グラスに入れ冷やし固める。
- ② フルーツを細かくさいの目にし、①の上に盛る。
- ③ 牛乳を沸かしグラニュー糖を加えボマード状にしたキリ クリームチーズと合わせ、クーベルチュールにかける。
- ④ ②の上に③を盛る。
- ⑤ グレープフルーツの皮をヒモ状に切りブランシールした後、抜き型にらせん状に巻きつけ、はちみつでキャラメリゼする。