



Les Meilleures Recettes du Concours de Pâtisserie avec le fromage kiri 2004  
キリクリームチーズコンクール 2004 ルセツ

## ごあいさつ

キリ クリームチーズコンクールは、皆さまのおかげを持ちまして今年で5回目を迎えることができました。  
本当にありがとうございます。

2003年から応募部門を4つとし、広く様々な分野でご活躍の皆さまからご応募いただいておりますが、本年も結果として、488もの作品を頂戴するにいたりました。  
毎年、生菓子、焼菓子の順番で応募数が多いのは変わらないものの、2004年の今年は、第3回から新設のベーカリーやアシェット部門において、過去最高の作品数が集まりました。これは、コンクールの回を重ねるごとに、様々な分野のプロの方々の間に、素材としてキリを用いることがより広がっていった結果ではないかと思っております。  
あらためて、ご応募いただきましたすべての皆さんに心より感謝申し上げます。

そして例年のように、最終審査に残った20作品をルセット集としてまとめ、ここに皆さんへお届けできることを嬉しく思います。それぞれの作品が「キリの上質な新しいおいしさ」を私たちに語ってくれています。

来年もまた、キリ クリームチーズが多くの方々の手によって、おいしく生まれ変わるようにと願ってやみません。

2004年9月  
フロマジュリー・ベル社 株式会社 アルカン



熱々のキリクリームチーズとお米のリゾット レモン風味  
冷たいkiriソラベとクルスティアン・オランジュ添え



## 熱々のキリ クリームチーズとお米のリゾット レモン風味 冷たいkiriソルベとクルスティアン・オランジュ添え



畠中 雅明

ホテルグランヴィア大阪(大阪府・大阪市)  
アシェット部門

この作品のテーマは「驚きのあるデザート」でした。それは3つのサプライズを表現しようというもの。ひとつは熱々のリゾットと冷たいソルベという“温度差”、ふたつめはお米のもっちり感、キリのクリーミーさ、ぱりっとしたクルスティアンの“食感の変化”、そして最後はリゾットの中に隠れたガナッシュがほどよく溶けてソースとなり“味のバリエーション”を生み出すこと。このように驚きが散りばめられて、食べる楽しさに溢れ、また、キリの深いコクをぞんぶんに味わうことができるアシェットです。

### 《出来あがり 10皿分》

#### キリ クリームチーズとお米のリゾット<炊きあがり800g、一人前80g>

牛乳	900g
魚沼産こしひかり	187g
レモン皮	1.2個
和三盆	120g
キリ クリームチーズ	400g

- ① お米は水洗いし、冷蔵庫に1時間置いておく。
- ② 鍋に牛乳とレモンゼストを入れ、沸騰させ、お米を入れて加熱する。
- ③ 和三盆を加えてゼストを取り出し、弱火で炊く。
- ④ お米の食感がほどよく残るよう炊き上げる。
- ⑤ 炊き上がったらやわらかくしたキリ クリームチーズを加え、混ぜ合わせる。

#### ソルベkiri

牛乳	350g
グラニュー糖	75g
ローズマリーのはちみつ	30g
バニラビーンズ	0.4本
キリ クリームチーズ	450g

- ① 鍋に牛乳、グラニュー糖、ハーフに裂いたバニラビーンズを入れ、沸かす。
- ② パッセしてローズマリーのはちみつを加え混ぜ合わせる。
- ③ ポマード状にしたキリ クリームチーズと合わせ、ソルベチュールにかける。

#### ガナッシュ・ショコラ・マンダリン

牛乳	35g
生クリーム38%	57g
グラニュー糖	10g
卵黄	23g
マンダリンピューレ	18g
クーベルチュール70%	57g

- ① 鍋に牛乳と生クリームを入れて沸かす。

② ボールに卵黄とグラニュー糖を入れてブレンシールし、①と混ぜ合わせ83℃まで加熱、アングレーズソースとする。

③ ボールに細かく刻んだクーベルチュールを入れ、パッセしたアングレーズソースと合わせブレンダーにかけ、乳化させる。

④ マンダリンピューレを③に加え、よく混ぜ合わせ、フレキシパンに流し冷凍庫で冷やし固める。

#### クルスティアン・オランジュ

発酵バター	50g
カソナード	100g
オレンジ果汁	50g
米粉	50g

① 発酵バターを湯せんで溶かしカソナード、オレンジ果汁、米粉の順に加え混ぜ合わせる。

② 15cm×6cmに抜いた型紙をシルバットの上に置き、生地をすりこみ200℃のオーブンで焼成する。

③ 烹きあがったら細い棒に巻きつけ成形する。

#### 仕上げ

フランボワーズ	10粒
セミコンフィ・オレンジ	適量
セミコンフィ・シトロン	適量
ローズマリー	適量
金箔	適量

① アシェットに熱々のリゾットを盛り付け、中央に冷凍しておいたガナッシュ・ショコラ・マンダリンを軽く押し込む。

② その上にソルベを置き、クルスティアン・オランジュを飾る。

③ リゾットのまわりにフランボワーズ、セミコンフィ(オレンジ・シトロン)、金箔、ローズマリーを盛り付け、最後にブードルデコールでデコレして仕上げる。

金賞

## ハニーkiriとフレッシュオレンジのムース



正木 紜子

ペール・ノエル(東京都・八王子市)  
生菓子部門

種類豊富なはちみつをキリと合わせました。オレンジのはちみつはジュレとフロマージュ・クリュに用いられ、そのさわやかな柑橘系の風味がクリームチーズに溶け込んで、やさしい味わいを生み出しています。また、ビスキュイにはより強い香りのプロヴァンスのはちみつを使うなど、随所にハニーの味わいと香りがします。ゼラチンを少なくすることでチーズのなめらかな食感とやわらかさが感じられます。



《出来あがり ボンブ型 φ5.5cm×高さ5cm 15個分》

**オレンジムース**<円錐型フレキシパンφ3cm>

オレンジの絞り汁	56g	マンダリンナポレオン	3.5g
マンダリン・コンサントレ	14g	生クリーム35%	56g
卵黄	28g		
グラニュー糖	26g		
粉ゼラチン	2g		

① オレンジを絞り、コンサントレと一緒に沸騰させる。

② 卵黄とグラニュー糖を合わせた中に①を加えて火にかけ、約80℃に温める。

③ 10ccの水でふやかしたゼラチンを加えて溶かし、アルコール類も加えて冷やす。

④ 7分立てした生クリームと合わせる。

⑤ 円柱型フレキシパンに2.2cmの高さに絞り冷凍する。

**はちみつのジュレ**<ボンブ型フレキシパンφ3.5cm>

シチリア産オレンジはちみつ	60g	ベクチン	3g
オレンジの絞り汁	45g	グラニュー糖	6g
オレンジリキュール	38g		

① はちみつ、オレンジの絞り汁、リキュールを鍋に沸かす。

② ①にベクチンとグラニュー糖を合わせたものを加え、溶けるまで火にかけ混ぜる。

③ フレキシパンに6mmの高さに流し、冷凍する(残りはコルネに入れる)。

**はちみつ入りビスクュイ・ダマンド**<鉄板40cm×30cm 1枚分>

マジパン	150g	グラニュー糖	25g
卵黄	80g	薄力粉	70g
全卵	1個	コーンスターチ	22g
プロヴァンスはちみつ	45g	溶かし無塩バター	37g
卵白	145g		

① マジパンをほぐし、卵黄を加えながら混ぜていく。全卵とはちみつを加えてよく立てる。

② 卵白とグラニュー糖でマレンゲにする。

③ ①にマレンゲ1/2を加え、粉、残りのマレンゲ、バターの順で合わせる。

④ 鉄板にのせて160~200℃のオーブンで11分焼く。焼き面をはがし、直径5cmのセルクルで15枚抜いておく。

**はちみつ入りフロマージュ・クリュ**

キリ クリームチーズ	407g	オレンジリキュール	4.5g
シチリア産オレンジはちみつ	77g	生クリーム45%	352g
サークリーム	33g	粉ゼラチン	6.6g
牛乳	33g	(33ccの水でふやかしておく)	

① キリ クリームチーズをなめらかにする。

② はちみつ、ゼラチンを湯せんでやわらかくしたものをお①に順に加える。

③ サークリーム、牛乳、オレンジリキュールを順に合わせていく。

④ 6分立てした生クリームを合わせる。

**ピストre**

オレンジ風味のチョコレート	200g
ショコラプラン	100g
カカオバター	125g

**飾り**

スイートチョコレート  
セルフフィーユ  
オレンジ

**組み立て**

① はちみつ入りフロマージュ・クリュをボンブ型に1/3くらい絞り、スプーンでふちまで上げる。次に凍らせたはちみつのジュレを入れ、また少量のフロマージュ・クリュを絞って凍らせたオレンジムースを入れ、まわりにフロマージュ・クリュを絞り、ビスクュイ・ダマンドをのせて冷凍する。

② 型から抜き、ピストreする。

③ 飾り用はちみつジュレをうずまき状に絞り、オレンジ、チョコセルフフィーユで飾る。

金賞

# Kiri Province



## 新井 修史

株式会社ジョアン・ジャポン 銀座ジョアン店(東京都・中央区)  
ベーカリー部門

フランス・プロヴァンス地方ではボビュラーな食材、オリーブやハーブ類をうまく取り入れました。香りが強く個性のあるこれら素材がキリの風味の中に広がって、おいしいアクセントとなっています。また、まったくとしたクリームチーズはぱりっと薄く焼き上げられることで、違った食感として生まれ変わりました。穴のあいた形も大変ユニークな「フーガス」に仕立てたこのパンには、南仏の豊かな色彩と匂いが漂っています。



《出来あがり 25cm×17cm×厚さ0.5cm 20個分》

### 生地

フランスパン専用粉	1,000g	100%
天塩	20g	2.0%
インスタントドライイースト	6g	0.6%
モルト	2g	0.2%
水	680cc	68%

### オリーブ漬け込み

スライスグリーンオリーブ	300g	30%
バジル(乾燥)	5g	0.5%
オリーブオイル	30g	3.0%
キリ クリームチーズ	800g	
黒オリーブ	90粒	

### ミキシング

低速3分、オートリーズ15分、塩を入れて低速3分、オリーブを入れて、手で混ぜ合わせる。

### 捏上温度

24°C

### 発酵条件

27°C 75% 120分→パンチ→60分

### 分割重量

100g

### 成形

キリ クリームチーズ40gを包み20分間休ませ、麺棒で縦25cm横17cmの三角形にのばして7ヶ所に切り込みを入れ、黒オリーブを1/2にカットしたものを9個のせる。

### ホイロ時間

50分

### 焼成

上火240°C / 下火220°C スチーム 16分

### 仕上げ

全体に刷毛塗り

### 仕上げ

オリーブオイル	100cc	100%
エルブ・ド・プロヴァンス	1g	1%
塩	2g	2%

## 部門賞

# キリ水羊羹



羽田一雄

ホテルグランヴィア大阪(大阪府・大阪市)  
生菓子部門

夏にはぴったり、竹筒に入った涼やかなキリを使った水羊羹です。  
「洋風な和菓子」という発想から生まれた作品で、シンプルで簡単に作れます。チーズのクリーミーさが、水羊羹が持つ独特のゼリーのような食感を作り出しており、塩気でひきしまった味わいがします。



《出来あがり 竹筒Φ3cm×高さ12cm 15個分》

### 抹茶キリ水羊羹

水	445cc
伊那寒天(粉末寒天)	4g
グラニュー糖	130g
キリ クリームチーズ	230g
白あん	130g
抹茶	5g
湯	65cc

- ① 鍋に水、グラニュー糖、伊那寒天(粉末寒天)を入れて混ぜ、中火にかける。
- ② ポールに白あんとキリ クリームチーズを入れて、湯せんにかけてやわらかくして混ぜる。
- ③ 抹茶をお湯で溶かす。
- ④ ③を②に入れて混ぜる。
- ⑤ ①が沸騰したら④の中に少しずつ入れて混ぜる。
- ⑥ ⑤を鍋にもどし、中火にかけ103℃まで煮詰める。
- ⑦ ⑥をシノワで漉し、竹筒に入れて冷蔵庫で冷やし固める。

### マンゴーキリ水羊羹

水	455cc
伊那寒天(粉末寒天)	4g
グラニュー糖	130g
キリ クリームチーズ	230g
白あん	130g
マンゴーピューレ	100g

- ① 鍋に水、グラニュー糖、伊那寒天(粉末寒天)を入れて混ぜ、中火にかける。
- ② ポールに白あんとキリ クリームチーズを入れて、湯せんにかけてやわらかくして混ぜる。
- ③ マンゴーピューレを②に入れて混ぜる。
- ④ ①が沸騰したら③の中に少しずつ入れて混ぜる。
- ⑤ ④を鍋にもどし、中火にかけ103℃まで煮詰める。
- ⑥ ⑥をシノワで漉し、竹筒に入れて冷蔵庫で冷やし固める。

## 部門賞

# 浮島Renaissance ~和とkiriとの出会い~



### 山口 倭可子

フランス料理 RENCONTRE(島根県・出雲市)  
焼菓子部門

タネのふくらみ方がこつぜんと現れる小島のようだという例えからその名がついた、代表的な和菓子のひとつである「浮島」。キリの持つコクがこのお菓子の持ち味にとても相性がよく、また白みその風味がクリームチーズを引き立てた、新たな味わいです。



《出来あがり 5cm×3cm×高さ5cm 15個分》

#### 白粒あん

白いんげん豆	150g
グラニュー糖	125g

- ①一晩水に漬けもどした白いんげん豆を洗い、たっぷりの水とともに鍋に入れ、火にかける。沸騰したらさし水をして加熱、また沸騰させる。
- ②再び沸騰したら湯こぼし、冷水で洗う。
- ③たっぷりの水と豆を再び鍋に入れ、沸騰のたびにさし水をしながら豆がやわらかくなるまで煮る。
- ④火が通ったらざるにあけ、フードプロセッサーで少々粒感を残すくらいまで挽く。
- ⑤④とグラニュー糖を合わせて、再び鍋に入れ、木へらでこげつかないようまんべんなく練りあげる。

#### 白みそキャラメルのアパレイユ

生クリーム48%	75g
白みそ	15g
グラニュー糖	60g
水あめ	20g
水	10cc

- ①生クリームを沸騰させ、白みそを加えて合わせ、みその風味の生クリームを作っておく。
- ②グラニュー糖、水あめ、水を銅鍋でうっすらキャラメル色になるまで煮詰める(155~158℃くらい)。
- ③②の火を止め、①を加え手早く均一に混ぜ合わせ、冷水に鍋底をつけて色付きを止める。ボールに移し、あら熱をとる。

#### 浮島生地

キリ クリームチーズ	250g
白粒あん	150g
グラニュー糖	75g
卵黄	3個分
卵白	3個分
薄力粉	35g
上用粉	30g

- ①ボールにキリ クリームチーズと白あんを入れ、均一になるように合わせる。
- ②①に少量のグラニュー糖と卵黄を加える。
- ③別のボールで卵白とグラニュー糖でしっかりめのメレンゲを立てる。
- ④②に③の半量と粉類を合わせ、残りのメレンゲも加えてさっくりふんわりと合わせる。

#### 焼成

- ①18cm角の流し缶にまず浮島生地の1/3を流し入れ、平らにならし、白みそキャラメルのアパレイユを半量分、細口金(3~4mm)で全体に絞り、その上から残り2/3の浮島生地を流し入れる。表面を平らにならし、半量のアパレイユでグラシン紙の絞り袋で細く模様を描く。
- ②160℃で20分、140℃で45分、湯せんをかけて焼成する。

#### 仕上げ

焼成後、あら熱をとってから型からはずし、冷ましてから5cm×3cmにカットする。

## 部門賞

# kiriとフライドオニオンのリュスティック仕立て グリーンペッパー風味



福井 清史

株式会社ジョアン・ジャポン 池袋ジョアン店(東京都・豊島区)  
ベーカリー部門

夕食に食べもらえるような「食事パン」を作りたかったそうです。塩氣のあるクリームチーズ、香りが強めのフライドオニオンやグリーンペッパーといった個性ある素材を、キリが練り込まれたパン生地がうまくまとめてあります。もっちりとした食感と味わいのバランスが絶妙です。



《出来あがり 10cm×10cm×高さ5cm 15個分》

#### ルヴァン・ド・パート

フランスパン専用粉	500g 50%
天塩	10g 1%
発酵種(フランス生地3時間発酵)	30g 3%
水	300cc 30%

#### ミキシング

低速7分、ミキサーはタテ型、フック使用

#### 捏上温度

21~23°C

#### 発酵

室温 14~20時間(約3倍にふくらむまで)

#### 本捏

フランスパン専用粉	200g 20%
強力粉	300g 30%
天塩	13g 1.3%
モルト	2g 0.2%
水	480cc 48%

ルヴァン・ド・パート 上記全量

フライドオニオン 30g 3%

※フライドオニオンは超薄切りの玉ねぎに薄力粉とガーリックパウダーをまぶして180°Cの油で適度に揚げる。

グリーンペッパー 30g 0.3%

キリ クリームチーズ(室温でなめらかにする) 50g 50%

※非常にやわらかい生地なので、キリ クリームチーズを加える前までボールの中で発酵させる。

※キリ クリームチーズの加え方は、生地を面台の上に広げ、生地の2/3の部分に、平口金をつけた絞り袋でキリ クリームチーズを均一にすき間なく絞り、3つ折りする。これをもう1回行う。

#### ミキシング

低速5分、ミキサーはタテ型、フック使用。あらかじめミキサーボールに水を入れ、塩、モルトを溶かしておき、ルヴァン・ド・パートを細くちぎって水をふやかしてから粉を加えてミキシングする。

#### 捏上温度

23°C

#### プロアータイム

10分→パンチ→50分パンチ(パンチ時にフライドオニオン、グリーンペッパーを加える)  
→50分→パンチ(パンチ時にキリ クリームチーズを加える)→40分→パンチ→40分

#### 分割・成形

生地にあまりダメージを与えないように、150gの正方形にカットし、そのまま布どりする。

#### ホイロ

室温で約35~40分

#### 焼成

斜めに3本クープを入れ、スチームを入れて焼成。

上火250°C / 下火250°C カマ入れ後 上火240°C / 下火200°C 約30分

## Chiboust kiri



金井 智幸

ウェスティンホテル東京(東京都・目黒区)  
アシェット部門

キリが持っている濃厚で深みのある味わいの特徴を生かし、相性のよいフルーツとうまく合わせて、バランスがとれたさわやかな皿盛りのデザートに仕上げました。コクのあるクリームチーズを口あたりや食感の工夫をして軽めにすることで大変心地よく味わえます。



《出来あがり セルクル型φ6cm 15個分》

## ピスキュー・ジュコンド

アーモンドパウダー	70g	卵白	60g
グラニュー糖	70g	グラニュー糖	10g
卵	2個	バター	12g
薄力粉	20g		

- ① アーモンドパウダー、グラニュー糖をよくすり合わせ、卵を加えよく立てる。
- ② ①に薄力粉を加える。
- ③ 卵白、グラニュー糖でマレンゲを作り②と合わせる。
- ④ 溶かしたバターを加え、天板に平たくし、上火240℃、下火210℃のオーブンで約6分焼成する。

## マリネ・ルージュ&lt;フレシキパン15個分&gt;

フランボワーズホール	125g	オレンジの皮	1/4個分
フランボワーズピューレ	65g	グラニュー糖	35g

- ① フランボワーズピューレにオレンジの皮を加えて火にかけ、グラニュー糖を加える。
- ② 沸騰したらフランボワーズホールを加えて冷やし、フレシキパンに入れ、冷凍庫で冷やし固める。

## シブースト・キリ

牛乳	125g	キリ クリームチーズ	375g
クレープフルーツの皮	1/3個分	板ゼラチン	8g
卵黄	75g	卵白	90g
グラニュー糖	50g	グラニュー糖	130g
コーンスターチ	10g		

- ① 牛乳にクレープフルーツの皮を加え火にかける。
- ② 卵黄とグラニュー糖を擦り合わせコーンスターチを合わせる。
- ③ ①と②を合わせ、銅鍋で煮上げる。
- ④ やわらかくもどしたキリ クリームチーズ、ふやかしておいた板ゼラチンを③に加える。
- ⑤ グラニュー糖と配合外の水を118℃まで煮詰め、卵白に加えながらさらに泡立ててイタリアンマレンゲを作る。
- ⑥ ④と⑤を合わせる

## 飾り

フランボワーズ	23粒(50g)	クレープフルーツのカルチエ	45房(150g)
オレンジのカルチエ	45房(150g)	ミント	15枚

## 組み立て

- ① ピスキュー・ジュコンドを直径6cmのセルクルで抜き、底にセットする。
- ② シブースト・キリをセルクルの半分まで絞り入れマリネ・ルージュを中心に入れる。
- ③ さらにシブースト・キリを型いっぱいまで絞り入れ、表面を平らにならし、冷凍庫で冷やし固める。

## クリームkiri

キリ クリームチーズ	100g	卵白	30g
生クリーム40%	150g	グラニュー糖	50g

- ① 生クリームを6分立てにし、やわらかくしたキリ クリームチーズと合わせる。
- ② 卵白、グラニュー糖でイタリアンマレンゲを作り①と合わせる。
- ③ バットに流し、冷蔵庫で冷やす

## パッションスープ

パッションフルーツピューレ	110g	ナバージュ・プラン	10g
Be30シリップ	60cc	バニラビーンズ	1/5本

全材料を火にかけ沸騰したら裏ごしする。

## 皿盛り

- ① 皿の中央にシブースト・キリを置き、飾り用のフルーツをまわりに飾る。
- ② スプーンでクリーム・キリを抜き、シブースト・キリの上にのせ、ミントを飾って最後に冷たいパッションスープを流す。