

*Les Meilleures Recettes
du Concours de Pâtisserie
avec le Fromage kiri 2005*



kiri[®]

キリ クリームチーズ コンクール 2005 ルセット



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6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
素晴らしい作品の数々を、ご応募いただいております。

今年は「キリの新しいおいしさを私たちにお届けください」を
テーマに募集しましたところ、
皆さまの豊かな感性により生み出され、
キリの新しい魅力を感じさせる
514もの作品を頂戴することができました。

素材としてキリを用いて自由に表現してくださるプロの方々が
年々増えていることに大きな喜びを感じております。
今年より応募数の多い生菓子部門の入賞作品を
従来の5作品から10作品に増やしました。
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、
厳しい審査を経て実技審査へと進み
入賞された25作品をルセット集としてまとめ、
ここに皆さま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
私たちに語りかけてくれています。
今回入賞及び受賞の皆様の、今後のご活躍を願うと共に
これからキリ クリームチーズコンクールにご期待ください。

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おります。

2005年9月
フロマジュリー・ベル社 株式会社アルカン

*Concours de Pâtisserie
avec le Fromage kiri 2005*



トロける熱々kiri豆腐のバリエーション、 すだち香るkiriソルベ添え

上野 瑞絵

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 クリームチーズと日本の食文化」をテーマに、とろける滑らかさのkiri豆腐と、その豆腐を使った外はカリッと中身はクリー

ミーな揚げ出し豆腐。グレープフルーツのあんと、レモン風味の大根おろしを添え、さっぱりと仕上げています。冷たいキリとすだちの冷たいソルベも加わり、温度差、味の変化、食感の違いを楽しめる一皿。にがりで固めたkiri豆腐はキリのクリーミーさが十分に活かされています。作者が自宅で熱々の豆腐を作っている時に思いついたこの作品には、食の原点に戻り、現代の食生活の乱れを直したい、そんな願いも込められています。



《出来あがり 10皿分》

kiri豆腐

キリクリームチーズ	570g
豆乳	970g
グラニュー糖	140g
にがり	42g
アプリコットコンポート	100g

- ① 充分に冷やした豆腐に、にがりを一気に加え、よく混ぜ合わせ、やわらかくしておいたキリクリームチーズと合わせる。
② アプリコットに入れた竹筒に100gずつ流し、残りはバットに流す。

アプリコットのコンポート

アプリコット	100g
ミネラルウォーター	70g
グラニュー糖	50g
トレハロース	5g

- ① 鍋にミネラルウォーター、グラニュー糖、トレハロース、アプリコットを入れ、火にかける。
② 沸騰したら弱火にして落とし蓋をし、表面が透き通るまで煮る。

揚げ出し kiri豆腐

kiri豆腐	200g
片栗粉	適量
白花豆パウダー	適量

- ① kiri豆腐はキッチンペーパーに包んで水きりをする。
② 片栗粉と白花豆パウダーを同量合わせた物をkiri豆腐にまぶし、180℃に熱した油でカラッと揚げる。

クコの実のコンポート

クコの実	10g
グラニュー糖	10g
ミネラルウォーター	10g

- ① 鍋にグラニュー糖、ミネラルウォーターを入れシロップを作り、クコの実を加える。

kiriとすだちのソルベ

キリクリームチーズ	350g
牛乳	275g
グラニュー糖	85g
スダチ絞り汁(3個分)	10g
スダチの皮(ゼスト1個分)	1g
スダチの皮(アンフュゼ用, 2個分)	2g

- ① 鍋に牛乳とスダチの皮を入れ、アンフュゼする。

- ② バッセレグラニュー糖を加え冷ます。

- ③ キリクリームチーズ、すだちのゼスト、絞り汁を加え、アイスクリーマーにかける。

グレープフルーツの冷製あんかけ

グレープフルーツジュース	144g
タイムのハチミツ	14g
コーンスターク	4g
ミネラルウォーター	13g

- ① 鍋にグレープフルーツ、タイムのハチミツを入れ、火にかける。

- ② 沸騰したら水でいったコーンスタークを入れトロミをつけ、冷蔵庫で冷ましておく。

シャキシャキ大根おろしレモン和え

大根	80g
グラニュー糖	10g
レモン汁	2g

- ① 大根をおろし、30分間水にさらす。

- ② グラニュー糖とレモン汁を加える。

丹波黒醤油のみたらしジユレ

ミネラルウォーター	20g
米アメ	10g
丹波黒醤油	4g
吉野葛	1.5g

- ① 鍋にミネラルウォーター、米アメ、丹波黒醤油、吉野葛を入れ火にかけ、粉っぽさがなくなりとろみがつくまでよく練る。

仕上げ

木の目	適量
笹の葉	適量

- ① 熱々のkiri豆腐にみたらしジユレを流し木の目を飾る。

- ② 揚げたてのkiri揚げ出し豆腐をお皿に盛り付け、グレープフルーツの冷製あんをかけ、シャキシャキ大根おろし、レモン和えを添える。

- ③ 笹の葉にソルベを置き、クコの実を飾り仕上げる。



Concours de Pâtisserie avec le Fromage kiri 2005

Evolution



渡辺 守

ヒルトン名古屋（愛知県 名古屋市）
生菓子部門

年々レベルアップする当コンクールと、自身も仕事の中で常に進化していきたい、という作者の2つの思いが込められた「進化・発展」をテーマにした作品。キリのコクを出すため、あえて卵黄を使用せずにブラックペパー、塩、センガセンガナ、サフレを組み合わせ、キリのコクや塩味を出せるように仕上げています。ブラックペパーとゲランドの塩の絶妙なバランスとメレンゲの軽い食感がポイント。未来的で斬新なデザインも目を引きます。



《出来あがり 舟型セルクル9cm×4cm×高さ3.5cm 15個分》

パートサブレ

キリクリームチーズ	38g	アーモンドブードル	20g
粉砂糖	17g	薄力粉	32g
バター	38g	ロイヤルティース	12g

- 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に延ばしセルクル型で抜き、ゲランドの塩をふりオーブン170°Cで焼き上げる。

コンフィチュール ルージュ

センガセンガナ(ホール)	80g	レモン汁	3g
ラズベリー(ホール)	22g	板ゼラチン	1.5g
グラニュー糖	14g		

- ① センガセンガナ、ラズベリー、グラニュー糖を手なべに入れ火にかけ少しづつ煮る。
- ② レモン汁、ふやかしたゼラチンを入れ冷やす。

ムース “キリ”

キリクリームチーズ	300g	冷凍卵白	60g
ヨーグルト	113g	グラニュー糖	50g
板ゼラチン	4.5g	はちみつ	15g
生クリーム	150g		

- ① キリクリームチーズ、ヨーグルトをよく混ぜ合せる。
- ② 少し温めた生クリームと、ふやかし湯煎で溶かした板ゼラチンを混ぜ合わせ
①に加える。
- ③ 冷凍卵白、グラニュー糖、はちみつでイタリアンメレンゲを作り②に混ぜ合せる。

クレームフロマージュ

キリクリームチーズ	104g	生クリーム	230g
サワークリーム	12g	グラニュー糖	28g

- ① キリクリームチーズ、サワークリーム、グラニュー糖を加えてよく混ぜ合せる。
- ② 生クリームを①に少しずつ加えて立てていく。

グラッサージュ ショコラ プラン

パータグラッセプラン	75g	サラダオイル	12g
ホワイトチョコレート	30g	フリーズドライセンガセンガナ(プロクン)	3g

- ① 全部の材料を湯煎で溶かし混ぜ合せる。

ピストレ ナパージュ

ナパージュ(スプリモ)	30g	グルマンディーズ フレーズ	少々
-------------	-----	---------------	----

- ① 全部の材料を人肌に温めピストレする。

仕上げ用材料

セルフィーユ	100g	スイートチョコレート	100g
ブラックペパー		ラズベリー	
ゲランドの塩		カカオバター	

組み立て

- ① パーツサブレにカカオバターを塗り、セルクルをセットする。
- ② ムース“キリ”をセルクル半分まで絞り、コンフィチュール ルージュを入れ、上からブラックペパーをふる。
- ③ セルクルいっぱいまでムース“キリ”を入れ、冷凍庫で固める。
- ④ サントノーレの口金でクレームフロマージュを絞り、余分なクレームフロマージュを取り除き、冷凍庫で固める。
- ⑤ ナパージュをピストレし、セルクルからはずしサイドにグラッサージュショコラプランをトランペする。
- チョコレートのオーナメント、ラズベリー、セルフィーユ、アラザンを飾り付ける。

Le vent d'été (夏の風)

富田 和彦
カルチエ・ラタン(愛知県 名古屋市)
焼菓子部門

今年結婚した長男、長女の新しい家庭に、いつも新しい風が流れるようにとの願いを込めて「夏の風」と名付けられた作品。レモンの味と風味を強調し、フレーズセンガセンガナのコンフィチュールでアクセントをつけたチーズケーキと、ハーブミントローズを加えさっくりと焼き上げたビスキーとの食感の違いと味、風味と調和がポイント。さわやかなレモンのチーズケーキと自家製のミント、ローズの香りが草原を流れる風のように爽やかです。



《出来あがり ヤルクルサイズΦ18cm x 高さ4.5cm 4台分》

パート・シュクレ・フロマージー

発酵バター	146g	全卵	24g
キリクリームチーズ	56g	バニラオイル	2滴
塩	1g	荒挽きブードルダマンド	50g
グラニュー糖	90g	グラハム粉	13g
プラウンシュガー	20g	薄力粉	200g
※合計600g			

- ①発酵バター、キリクリームチーズを柔らげクリーム状にする。
 - ②塩、グラニュー糖、ブラウンシュガーを①に加えすりませる。次に全卵、バニラオイルを加え混ぜ合わせる。
 - ③荒挽きブドウダマンド、グラハム粉、薄力粉をふるいに通して①②に加え、さっくりと生地をこねて冷蔵する。しばらくの間生地を休ませる

フリー・ズキン・ガサン・ガタのコンフィチュール

白ワイン	37g	L.M.ペクチン	4.7%
センガセンガナのホール	160g	トリモリース	5g
グラニュー糖	105g	レモン果汁	8.3g
※合計320g			

- ① L.M.ベクチングラニュー糖の1/2をよくすり混ぜておく。
- ② 白ワイン、フレーズゼンガセンガナのホール、レモン果汁を合わせ、手鍋に入れ42°Cくらいに温める。
- ③ トロリーモード①を②に加え、ホールの形をくずさない様、火で5分間程度ていねいにまぜながら煮る。
- ④ 次に残りのグラニュー糖を加え115°C目安にぼったりするまで煮詰めて出来上がり。

キリ クリームチーズ アパレイ

キリクリームチーズ	1200g	レモン果汁	100g
フレッシュバター	236g	バニラオイル	0.8g
グラニュー糖	254.8g	牛乳	200g
塩	0.8g	レモンバームの葉	2g
全卵	140g	生クリーム	240g
卵黄	220g	薄力粉	64g
※合計	2658.4g		

- ①牛乳にレモンバームの葉を入れ少し温めて香りをだしておく。
 - ②キーリーグリームチーズ、フレッシュバターをやわらげてグラニュー糖、塩を加えよくすり混ぜる。
 - ③全卵、卵黄を少しずつ加え、なめらかなクリーム状にし、レモン果汁、バニラオイルを入れる。
 - ④よく混ぜ合わせた③に裏漉した①と生クリームを加え少しゆっくりと混ぜる。
(①の牛乳は42℃くらいのものを使用)
 - ⑤最後にふるふる牛乳粉を入れていねいに合わせクリーミーな生地に仕上げる。

ハーブミントローズのビスキュイ

卵白	153g	薄力粉	24g
グラニュー糖	72g	ハーブミント&ローズ	2g
荒挽きブードルグマンド	97g	オレンジジェスト	1個分
粉糖	92g		
※合計	440g		

- ①卵白とグラニュー糖でマeringueを作る。
 - ②マeringue出来上がり直前にオレンジジェストを加える。
 - ③荒挽きブドウダマンと粉糖、薄力粉、ハーブミント＆ローズをふるいに通す。
 - ④②のマeringue③を加え、マeringueを混ぜ合わせる。

その他

ココナッツファイン 約80g 粉糖 約50g

組み立て

- ① フレーズセガンガンナのコンフィチュールをラップ引きしたφ10cmセルクル4本に振り分けて冷凍しておく。

② ハードシュークロマージュをφ18cm厚さ3.5mmに成型してから焼きする。

③ φ18cm×H4.5cmのセルクルの内側にバターを塗りココナッツファンをまぶす。

④ クッキングシートを敷いた鉄板に②を置き③のセルクルをはめ込む。

⑤ ①を④のセッタしたショルレの中央に置く。(φ10cmのセルクルははずしておく)

⑥ キリクリームチーズアバレイユを⑤の中に流し込み表面を整えてオープンにいれる。

焼成温度・時間:180°C・46~60分※オープンの温度・時間は条件により異なる。

⑦ ⑥が焼きあがる15分前にハーブミントローズのビスキー生地を作つておく。

⑧ ⑥のアバレイユが固定したならば、一旦オープンから出してサントーレの口金を使って⑦を風が流れるイメージで⑥の上に絞る。表面に粉糖を振つて再び220°Cのオーブンに入れて約15分で焼き上げる。

Concours de Pâtisserie
avec le Fromage kiri 2005

Kiri Martinique

木野内 辰美
株式会社クラブハリエ 守山ハリエ館(滋賀県 守山市)
生菓子部門

テーマは「夏の海」。カリブ海に浮かぶ島から眺めた海と太陽をイメージしています。さっぱりとしたオレンジと濃厚なキリを合わせることで、まろやかでやさしい味わいに。ゼラチンを控えめにし、キリのなめらかさを最大限に活かしています。クリームや生地にもオレンジの果皮や果汁を加え、口の中でさわやかな夏の香りが広がります。



《出来あがり》長方形セルクル11cm×35cm×高さ4.5cm 2本 22個分(1本で11個分)(1つのサイズ3cm×11cm)

パートシクレ ※型2本分400g ケーキ1本で11ヶ分

無塩バター	144g	塩	1g
粉糖	102g	全卵	62g
アーモンドブードル	48g	薄力粉	210g
薄力粉	72g		

- ① ポマード状のバターに粉糖、アーモンドブードル、薄力粉、塩をあわせ全卵をゆっくり加える。
- ② 残りの薄力粉(210g)を加える。
- ③ 休ませたあと、3mmにのばす。
- ④ 11cm×35cmの長方形型にフォンサージュする。
- ⑤ 1本200gを2本つくる。
- ⑥ 170°Cのオーブンで空焼きする。
1ヶ分あたり18g

アパレイユ キリ ※(型2本分 ケーキ22ヶ分)760g

キリクリームチーズ	356g	45%生クリーム	48g
卵黄	76g	35%生クリーム	116g
グラニュー糖	80g	オレンジジュース	40g
無塩バター	48g	オレンジ皮すりおろし	10g

- ① キリクリームチーズをやわらかくする。
- ② 卵黄、グラニュー糖、オレンジの皮を入れよくあわす。
- ③ 生クリームとジュースを加える。
- ④ 溶かしたバターを加える。

⑤ 1本380gで2本分となる。

⑥ 空焼きした生地に流し、140°Cのオーブンで17分。
1ヶ分あたり34g

アンビバージュ

水	20g	パッションフルーツピュレ	18g
グラニュー糖	10g		

2本で10g 1本5g÷11ヶ分=0.45g

ビスキュイフロマージュkiri ※型2本分 ケーキ22ヶ分

キリクリームチーズ	75g	コーンスターク	12g
オレンジの皮すりおろし	4g	卵白	62g
卵黄	38g	グラニュー糖	38g
薄力粉	25g		

① キリクリームチーズにオレンジの皮を加え、少しずつ卵黄をあわす。

② ふるった薄力粉とコーンスタークを軽くあわす。

③ 卵白とグラニュー糖でメレンゲを作り上の生地にあわす(235g)

④ 11cm×35cmの型に流し、180°/160°で15分焼く。

⑤ 烹きあがったら半分に切る。(5.5cm×35cm)

1ヶ分あたり12g

クレームフロマージュkiri ※型2本分 ケーキ22ヶ分

キリクリームチーズ	500g	パッションフルーツピュレ	15g
粉糖	150g	35%生クリーム	376g
レモン汁	25g	板ゼラチン	3g

① キリクリームチーズに粉糖を入れよくあわす。

② レモン汁、パッションピュレを加え、溶かしたゼラチンもあわす。

③ かたためにてた生クリームとあわす。

1ヶ分あたり50g

チュイルオレンジ

グラニュー糖	62g	オレンジジュース	30g
薄力粉	25g	オレンジ皮すりおろし	2g
無塩バター	30g	アーモンドアッセ	30g

① グラニュー糖と薄力粉をあわせ、オレンジの皮を加える。

② オレンジジュースを加え、よく混ぜる。

③ 溶かしたバターを加えよく混ぜ、最後にアーモンドを入れる。

④ 220°Cのオーブンで焼く。

1ヶ分2g

ピストレ

ミルクチョコ	100g	カカオバター	66g
--------	------	--------	-----

① 2つをあわせて溶かす。

中身用オレンジカルチエ 240g(1台120g)

飾り用オレンジ	12g(1ヶ分)	レディーフルーツミラー	2g(1ヶ分)
	1g(1ヶ分)	ミント葉	

① 空焼きした生地にアパレイユを流し焼く。

② ビスキュイを焼く。

③ ①が冷めたら②の生地をのせる。

④ オレンジを並べる。

⑤ クレームフロマージュを口金13番で絞る。

⑥ ピストレをする。

⑦ 3cmにカットし、オレンジ、チュイル、チョコを飾る。

⑧ レディーフルーツにミントをあわせ、絞る。

黒けしのkiriチーズケーキ

松田 慎介

アンジュ(大阪府 大阪市)
焼菓子部門

ドイツ菓子“モーンクーヘン”をヒントに、チーズと合わせたらおいしいのではと考えたのがこの作品を作るきっかけになったそうです。熱を加えずになめらかになるキリの特性と程よい塩味が十分に活かされています。もっちりとしたチーズケーキに黒けしのブチブチと独特的の風味がよく合い、あとを引くおいしさに仕上がっています。



《出来あがり φ6cm x 高さ4.5cm 20個分》

パート・シュクレ・カネル

バター	320g
粉砂糖	150g
粉末アーモンド	200g
薄力粉	300g
全卵	50g
卵黄	20g
シナモン	5g
塩	3g

※上記分量より250g使用 (一台 約7g使用)

- ① バター、粉砂糖、粉末アーモンド、塩をミキサーボールに入れ、サブラージュする。
- ② ①に全卵、卵黄を入れ軽く混ぜる。
- ③ テーブルに薄力粉・シナモンをあわせたものを用意し②を上にあけ、少し粉がのこる程度にあわせる。
- ④ 厚さ2~3cm程度に伸ばし、ラップで包み冷蔵庫でしばらく休ませる。
- ⑤ 生地が休まれば厚さ1.5~2.0mmにのばしふりをしてφ6cmに切り抜いて180°Cのオーブンで白焼きする。

アパレイユ

キリクリームチーズ	675g
クレーム・ドゥーブル (タカナシ)	195g
牛乳	45g
黒けしの実	90g
全卵	150g
砂糖	225g
薄力粉	20g
粉末アーモンド	100g
オレンジ表皮	1個分
※1台 約75g	

- ① キリクリームチーズをミキサーボールに入れビーターをつかいやわらかくする。
- ② 鍋に牛乳を沸かし黒けしの実を入れ火をとめ、ふたをし、少しむらす。
- ③ クレームドゥーブルを鍋に入れ人肌にあたためる。
- ④ やわらかくもどった①に③を少しづついれながら攪拌する。
- ⑤ 全卵、砂糖、薄力粉、粉末アーモンドを一緒にしておく。
- ⑥ ④に⑤を少しづつ入れ、混ざれば高速にし生地をまとめる。(しめる)
- ⑦ ⑥が混ざったらむらして冷めた②とオレンジ表皮をゴムべらで混ぜ合わせる。

焼成

- ① セルクルの内側にバターを塗り底に白焼きしたパート・シュクレをしき、上で作ったアパレイユを絞りいれる(1台約75g)。
- ② 180°Cのオーブンで下火に注意し(弱め)約35分焼く。

仕上げ

生地が冷めたら型からはずす。

Concours de Pâtisserie
avec le Fromage kiri 2005

Kiri Mangue



須藤 秀男
マリアージュ ドゥ ファリーヌ(東京都 世田谷区)
ベーカリー部門

キリ クリームチーズ、マンゴー、ミントを使い、夏にぴったりなブチパン。キリとマンゴーの酸味と口どけはまるでブティガトのようです。水を全く使用せずにミントとマンゴーの果汁だけで仕込んだ生地とキリのバランスにもご注目ください。マンゴーの甘みとキリの塩気も好相性です。丸みを帯びた形も微笑ましい一品。



《出来あがり ポンポネットΦ5.5cm×高さ5.5cm 27個分》

※仕込みは1.5kgないと、フックには生地がからまない。

生地

強力粉	200g (80%)	マンゴー果汁	137.5g (55%)
中強力粉	50g (20%)	牛乳	37.5g (15%)
塩	5.25g (2.1%)	全卵	25g (10%)
グラニュー糖	37.5g (15%)	トリモリース	5g (2%)
生イースト	10g (4%)	ミントの葉	
キリ クリームチーズ	87.5g (35%)	バター	50g (20%)
マンゴーの白ワイン煮	37.5g (15%)		
(マンゴー2:水1:白ワイン1→沸かす。煮る。)			

ミキシング

低速3分、中速3分、中高速5分。キリ クリームチーズを入れ、中高速1分。
バターを入れ、中高速3分。マンゴー煮を入れて中高速1分半。

捏上温度

24~25°C

発酵条件

27°C 70分パンチ
1°C 一晩

分割重量

25g
丸めて3°Cで30分寝かし成形十ヶづ

- ① マンゴー果汁、牛乳、卵、トリモリース、ミントの葉をボールで混ぜ、シノワでミキサー ボールに裏ごしする。
- ② ①に、粉・塩・グラニュー糖を加え、生イーストも入れ、上記の通りにミキシングをする。
- ③ 27°Cで70分発酵をとり、パンチ後1°Cで一晩寝かす。
- ④ 25gに分割して30分3°Cで生地を休め、成形十ヶづ。
- ⑤ 27°Cで70分~発酵をとり、245°Cで9分焼く。
(スチームは細かく2回入れる)

マンゴーパティシエール

牛乳	250g	薄力粉	20g
マンゴーピューレ	250g	ブードルクレーム	25g
グラニュー糖	90g	バター	40g
卵黄	95g	キリ クリームチーズ	500g

① 卵黄とグラニュー糖を良く混ぜ、振った薄力粉とブードルクレームを入れ、わかった牛乳+マンゴーピューレを混ぜ入れパッセして強火で炊き上げる。

② 仕上げにバターを入れ混ぜる。
③ 冷やしたパティシエールにクリーム状に戻したキリ クリームチーズを加え混ぜる。

マンゴーのコンフィチュール

マンゴーピューレ	200g / 仕込み → 50g	グラニュー糖	40g / 仕込み → 10g
トレハロース	40g / 仕込み → 10g	※適量ぬる。	

① マンゴーピューレにトレハロースとグラニュー糖を入れ沸かす。

飾り
粉糖 適量

組み立て・仕上げ

① パンをカットして、カットした断面にコンフィチュールを塗り、クリームを絞り、サンドして仕上げに粉糖をふり、飾る。

Kiriわらびもち
きな粉と玉露のナージュ仕立て
Kiri香る抹茶カプチーノ添え

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

和の食材とキリ クリームチーズの出会いが表現しています。kiriわらびもちに黒大豆きな粉をまぶしたもの、玉露のシロップとキリライチソルベを飾ったもの、そしてアツアツのkiri抹茶カプチーノと、3種類の食感の変化と温度差が楽しいデセールに。玉露や抹茶の甘味やにがみ(旨み)をキリの塩味と酸味で包み込んだ逸品です。



《出来あがり 10皿分》

kiriわらびもち

本わらび粉	150g	和三盆	230g
ミネラルウォーター	650g	キリクリームチーズ	400g
※合計1460g キリクリームチーズ450g			

- ① ボウルに本わらび粉・ミネラルウォーター・和三盆を入れフエで混ぜ合わせ、5分ほど置いて完全に溶かしてからシノワで鍋にパッセする。
- ② 中火で約5分、全体が透き通るまでしっかりと加熱する。
- ③ 鍋を火からおろしボマード状にしたキリクリームチーズを加えてよく混ぜ合わせる。
- ④ 型に流して冷やし固める。
- ⑤ 型からはずし、3cm×3cmの正方形を30個と2cm×2cmの正方形を60個取る。

玉露のナージュ

ミネラルウォーター	450g	ミネラルウォーター	シロップ	37g
生姜(スライス)	5g	グラニュー糖		45g
玉露(京都辻利、瑞宝)			※合計364g	

- ① 鍋にミネラルウォーターを入れ沸かし、生姜のスライスを入れアソブセする。
- ② 湯温を50°Cまで落とし茶葉を加え3分間程かけてじっくりと旨味をだす。
- ③ シノワでパッセする。最後の一滴(玉露のしづく)までしっかりと旨味をだしてやる。
- ④ シロップと合わせてよく冷やしておく。

Kiriクリームチーズとライチのソルベ

ライチピューレ	350g	キリクリームチーズ	650g
マラスキーノ	5g	ライチビネガー	16g
牛乳	650g	グラニュー糖	110g
※合計1665g キリクリームチーズ650g			

① 材料を混ぜ合わせてソルベチュールにかける。

Kiri抹茶カプチーノ

ミネラルウォーター	250g	グラニュー糖	20g
抹茶	6g		
牛乳			250g
抹茶			9g
※合計665g キリクリームチーズ100g			100g

- ① ミネラルウォーターを90°Cまで温めてグラニュー糖と抹茶を加えて混ぜ合わせる。
- ② 牛乳を90°Cまで温めてグラニュー糖と抹茶を加えて混ぜ合わせる。ボマード状にしたキリクリームチーズと合わせる。もう一度温めて茶筅でたてる。
- ③ カップに①を半分まで入れ、その上に②を注ぎいれる。

くこの実コンポート

くこの実	20g	ミネラルウォーター	20g
グラニュー糖	20g		
※合計60g			

① 熱いシロップに、くこの実を加えて常温で冷やす。

仕上げ

黒大豆きな粉	50g	ブルーベリー(ハーフ)	20g
パイナップル(ブルノワーズ)	50g	笹の葉	20g
マンゴー(ブルノワーズ)	50g	金箔	適量
フランボワーズ(ハーフ)	30g		
※合計220g			

- ① 3cm角にカットしたわらびもちに黒大豆きな粉をまぶして、笹の葉の上に3個盛り付けて両端を竹ぐしで留める。くこの実を3つ盛り付け仕上げる。
- ② 2cm角にカットしたわらびもちを器に6個入れて、玉露のシロップを30g注ぎいれる。ブルノワーズにカットしたパイナップルとマンゴー、ハーフにしたフランボワーズとブルーベリーを加えて、クヌルしたソルベを盛り付ける。ソルベに金箔を飾り付けて仕上げる。
- ③ アシェットにわらびもち、ナージュを盛り付ける。最後に熱々のカプチーノを供して仕上げる。

