

Les Meilleures Recettes du Concours de Pâtisserie avec le Fromage kiri 2006



キリ クリームチーズ コンクール 2006 ルセット



Remerciements des organisateurs

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7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。

当コンクールは、料理や菓子に対する伝統や質の高さ、繊細さや
洗練された技術への情熱といった点で互いに通じ合う魅力を持った
日本とフランスをつなげる素晴らしい架け橋となっています。

今年は「プロの技術に情熱を込めて。キリ、新しいおいしさの発見。」を
テーマに募集しましたところ、キリ クリームチーズに
インスピライされた386名の皆さまの熱意が感じられる
420もの作品を頂戴することができました。
あらためてご応募いただきましたすべての皆さまに
心より感謝申し上げます。

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20作品をルセットとしてまとめ、
ここに皆さまにお届けできることを嬉しく思います。
それぞれの作品が「キリの上質なおいしさ」を
私たちに語りかけてくれます。
今回入賞及び受賞の皆さまの今後の活躍を願うと共に、
これからもキリ クリームチーズコンクールにご期待ください。

来年もまた多くの方々の手によって、さらにおいしく生まれ変わった
キリ クリームチーズに出会えることを心より願っております。

2006年9月
フロマジュリー・ベル社 ベル ジャポン株式会社 株式会社アルカン



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



夏をテーマにし、夏を代表するフルーツ、パイナップルとキリ クリームチーズを合わせた作品。濃厚なキリを軽く召し上がっていただきたいとクロワッサンの生地を選び、クレームパティシエールにパイナップルのジャムを合わせ、食べやすくサクサクとしたクロワッサンにしてみました。濃厚なクリームチーズをパイナップルの甘みと酸味がまろやかにしています。ポイントはキリ クリームチーズの様々な表現です。クレームパティシエールにキリを合わせたこと、生地に練りこんだこと、そして上に載せることで、3種の楽しみ方ができるようになりました。上のクリームチーズも焼き上げたことにより香ばしく仕上がっています。ホワイトチョコで甘さのコクも出しました。



キリワッサン アナヌ

《出来あがり クロワッサン 高さ5cm 30個分》

配合 1kg

生地

| | | |
|------------|------|---|
| 中力粉 | 800g | A |
| 強力粉 | 200g | |
| 塩 | 20g | |
| 砂糖 | 100g | |
| 牛乳 | 400g | |
| 水 | 100g | |
| モルト | 3g | |
| 生イースト | 60g | |
| キリ クリームチーズ | 200g | |
| 折り込みバター | 600g | |

① Aの材料をすべてミキサーに入れて、縦型ミキサーで5分練る。

② 軽く生地をまとめて3°Cで1晩ねかせる。

③ 3つ折り3回した生地を4mmのばしカットしてクロワッサン成形をして、27°Cのホイロで90~120分発酵をとり、焼成。

折り込みの時間と温度と焼成

管理温度 -6°C~10°C

① 丸のばし20分ねかせる。

② 3つ折り2回して30~40分ねかす。

③ 3つ折り1回して30~40分ねかす。

④ 4mmまでのばし20~30分ねかす。

⑤ 4mmでのばし成形。

⑥ 烹き上げ フランスマカ250°C/180°Cで16分。

クレームパティシエール 1ℓ

| | | |
|------------|-------|---|
| 卵黄 | 190g | B |
| グラニュー糖 | 180g | |
| 薄力粉 | 40g | |
| ブーデルクレーム | 50g | |
| バター | 80g | |
| バニラのサヤ | 1/2本 | |
| 牛乳 | 1000g | |
| ホワイトラム酒 | 少量 | |
| キリ クリームチーズ | 500g | |

① 卵黄にグラニュー糖を入れ、ブランシールする。

② 粉類を入れませず、沸かした牛乳を入れ、鍋に戻し、たき上げる。

③ バターをませ入れアミでこし、しつかり冷ます。

④ パティシエールにキリ クリームチーズとホワイトラム酒を入れ、クリーム完成。

パイナップルのコンフィチュール 30台分 450g使用(前日処理)

| | | |
|---------|------|---|
| パイナップル | 500g | C |
| グラニュー糖 | 70g | |
| トレハロース | 25g | |
| ハローデックス | 25g | |
| ベクチン | 2.5g | |
| グラニュー糖 | 30g | |

① 実を適度な大きさにカットしてミキサーにかける。

② グラニュー糖・トレハロース・ハローデックスをまぜ、1晩ねかせる。

③ 汁を温めグラニュー糖とベクチンを入れ105°Cまで上げ、実を加え糖度50度まで上げ完成。

仕上げ 30台分

| | |
|------------|-------|
| アーモンドシロップ | 少量 |
| ホワイトチョコ | 少量 |
| キリ クリームチーズ | 1800g |
| デコレ | 少量 |

焼き上げ温度 コンベクション180°Cで15分

① 烹き上がったクロワッサンをカットしてアーモンドシロップを打ち、BのクリームをサンドしてCのコンフィチュールものせ、上にキリ クリームチーズとホワイトチョコをのせ、焼き上げる。

② 冷めたら、デコレールで仕上げる。



潤い

～ À votre santé! ～

奥山 和菜
株式会社アンリ・シャルパンティエ（兵庫県 西宮市）
生菓子部門

森の中に一滴のしづくが落ちたシーンを表現しました。中には太陽を表したルビーフルーツのジュレが包まれていて、中を切ると森の大地に朝日が昇るイメージです。深い森を感じさせるエレキシールダンヴェール（薬草酒）をケーキ全体に使用し、健康食材のクロレラ、五穀米を使い、爽快感を与える身体をシャキッとさせるグレープフルーツの味と香りが、ビスキュイテラン（大地）の焙煎とうもろこしの香りとほど良く合います。グラサージュで潤い感を出し、キリクリームチーズにイタリアンマレンゲを入れてふんわりと軽く仕上げました。



《出来あがり》立体 霊 φ5.5cm × 高さ8cm 16個分

ジュレ・パンブルムース

| | | | |
|-----------------|--------|--------------|------|
| グレープフルーツ(ルビー)果汁 | 100g | 紅ゴールド | 4.8g |
| グレープフルーツ(ルビー)果肉 | 100g | レモン汁 | 4g |
| グレープフルーツ(ルビー)皮 | 約1.5ヶ分 | コアントロー | 3.6g |
| 水 | 60g | エレキシールダンヴェール | 1.6g |
| グラニュー糖 | 28g | | |

- ① 鍋にグレープフルーツの果汁、果肉、皮を入れて弱火にかける。
- ② グレープフルーツの果肉がパラけたら、皮を取り出し、グラニュー糖と紅ゴールドを混ぜたものを合わせる。
- ③ 全体生地を60℃まで下げ、レモン汁とリキュールを合わせる。

ムース kiri

| | | | |
|------------|------|--------------|------|
| キリ クリームチーズ | 500g | 生クリーム (38%) | 170g |
| ヨーグルト | 80g | 卵白 | 45g |
| 牛乳 | 100g | グラニュー糖 | 50g |
| 卵黄 | 60g | 水 | 13g |
| グラニュー糖 | 15g | レモン汁 | 16g |
| 板ゼラチン | 7g | エレキシールダンヴェール | 6g |

- ① キリクリームチーズを柔らかくする。
- ② 牛乳、卵黄、グラニュー糖でアングレーズを炊き、ふやかした板ゼラチンを合わせる。

③ ②を①のキリクリームチーズに合わせる。

④ ヨーグルト、レモン汁、リキュールを合わせる。

⑤ 全体をこして28℃まで冷やし、泡立てた生クリームを合わせる。

⑥ 卵白、グラニュー糖、水でイタリアンマレンゲを作り⑤に合わせる。

ビスキュイ テラン

| | | | |
|------------|-----|-----------|------|
| キリ クリームチーズ | 31g | 小麦粉 | 10g |
| バードマンド | 66g | 焙煎とうもろこし | 10g |
| グラニュー糖 | 9g | ベーキングパウダー | 0.6g |
| 全卵 | 74g | 五穀米 | 6g |
| クロレラ | 1g | 無塩バター | 17g |

① クグロフ型に離型剤を塗り、五穀米を少量つける。

② 焙煎とうもろこし、クロレラをミルにかけて粉状にする。

③ キリクリームチーズを柔らかくする。

④ バードマンドを柔らかくし、キリクリームチーズ、グラニュー糖、クロレラを混ぜ合わせる。

⑤ ④に全卵を混ぜ湯煎で45℃まで温めて泡立てる。

⑥ ふるっておいた小麦粉、焙煎とうもろこし、ベーキングパウダーを⑤に合わせる。

⑦ 溶かしたバターを⑥に合わせ175℃で16分焼成する。

グラサージュ ダンヴェール

| | | | |
|-----------|------|--------------|-----|
| ナバージュヌートル | 700g | 水 | 適量 |
| 水 | 200g | グロゼイユ | 適量 |
| 水あめ | 100g | コアントロー | 11g |
| サフラン | 適量 | エレキシールダンヴェール | 5g |

① 水適量にサフランを入れ弱火にかけて色を出す。

② ナバージュヌートル、水あめ、水をあわせ火にかけ、グロゼイユと①で色の調整をし、沸かしてこす。

③ ②をさし、リキュールを合わせる。

光の模様

| | | | |
|-----------|------|-------|----|
| ナバージュヌートル | 100g | グロゼイユ | 適量 |
| サフラン水 | 適量 | | |

① ナバージュヌートルに《グラサージュダンヴェール》で使用したサフラン水、グロゼイユで色の調整をし、沸かしてこす。

シズクの源

| | | | |
|--------|----|--|--|
| バラゾモルト | 適量 | | |
|--------|----|--|--|

① 鉄板にシルバーパットを敷き、バラゾモルトを塊で置き上からシルバーパットを重ねる。

② 180℃のオーブンに15分入れる。

仕上げ用材料

金箔

組み立て

① ジュレ・パンブルムースを風船に注入し、冷やし固める。

② ①の風船にムースkiriを注入し、寒型に冷やし固める。

③ ②に光の模様を描きグラサージュダンヴェールを全体にかける。

④ ③をビスキュイテランに置く。

⑤ シズクの源と金箔を飾り付ける。

*風船は使用前にパストリーゼで消毒したものを使う。

Pensées-Sincères....
『心から思う』の意味

富田 和彦
カルチエ・ラタン(愛知県 名古屋市)
焼菓子部門

今年で結婚30年を迎え、これまで私を支え続けてくれた妻をイメージした焼菓子を作りました。妻は夏の強い日差しに向かって精一杯咲いている「ひまわり」だと思います。この花のようにこれからも力強く歩んでいきたいという2人の気持を表現しました。独特な風味を持つリュバーブと、すっきりとした感じを出すグレープフルーツをあしらったアパレイユ。ローズマリーとピスタチオでアクセントをつけたさっくりとしたクッキー。この2つの食感と風味、味の調和に重点を置き、素朴な焼菓子を作りました。



《出来あがり セルクルφ20cm × 高さ2.5cm 4台分》

パート・シユクレ

| | | | |
|------------|------|-------------|------|
| 発酵フレッシュバター | 280g | バニラオイル | 0.6g |
| 純粉糖 | 78g | 荒挽きブードルダマンド | 94g |
| 和三盆糖 | 78g | 薄力粉 | 311g |
| 塩 | 0.6g | ベーキングパウダー | 1g |
| 全卵 | 36g | キャラウェイ キザミ | 1.8g |
| ※合計881g | | | |

- ① 発酵フレッシュバターを柔らげクリーム状にする。
- ② 純粉糖・和三盆糖・塩を①に加えすり合わせる。次に全卵・バニラオイルを混ぜ合わせ、さらにすり合わせる。
- ③ 篩に通したブードルダマンド・薄力粉・ベーキングパウダー・キャラウェイを①～②に加え、さっくりと生地をまとめる。しばらくの間冷蔵して生地を休ませる。

リュバーブのコンフィチュール

| | | | |
|-----------|-------|---------|-----|
| リュバーブ | 165g | グラニュー糖② | 99g |
| グラニュー糖① | 16.5g | | |
| ※合計280.5g | | | |

- ① リュバーブにグラニュー糖①をまぶしてしばらくの間置いておく。
- ② グラニュー糖②を加えてできるだけ形を崩さないように中火で少しうろみがでるまで煮る。
- ③ 冷却する。

キリ クリームチーズ アパレイユ

| | | | |
|------------|------|----------------|------|
| キリクリームチーズ | 724g | 全卵 | 73g |
| 無塩フレッシュバター | 217g | グレープフルーツ果汁 | 43g |
| グラニュー糖 | 73g | バニラオイル | 0.5g |
| 塩 | 0.5g | 生クリーム(乳脂肪分35%) | 145g |
| 卵黄 | 145g | 薄力粉 | 87g |
| ※合計1508g | | | |

- ① キリクリームチーズ・無塩バターを柔らげてグラニュー糖・塩を加え、よくすり混ぜる。
- ② 卵黄・全卵・バニラオイルを加えさらにすり混ぜる。
- ③ 生クリームを加えあわせる。
- ④ グレープフルーツ果汁を45°Cに温めて①～③によく混ぜる。
- ⑤ 篩った薄力粉を加え、練りすぎないように混ぜあわせる。

絞りクッキー生地

| | | | |
|------------|------|-------------|------|
| 発酵フレッシュバター | 220g | レモンジエスト | 2g |
| キリクリームチーズ | 88g | 薄力粉 | 154g |
| 純粉糖 | 121g | 荒挽きブードルダマンド | 110g |
| 全卵 | 66g | ベーキングパウダー | 2g |
| ※合計763g | | | |

- ① 発酵フレッシュバター・キリクリームチーズを柔らげ、純粉糖を加えよくすりあわせる。
- ② 全卵・レモンジエストを合わせる。
- ③ 篩通した薄力粉・荒挽きブードルダマンド・ベーキングパウダーを①②に加えよく合わせる。

その他

| | | | |
|-------------|-----|--------|----|
| 皮むきピスタチオホール | 24g | ローズマリー | 5g |
| ※合計29g | | | |

組み立て

- ① φ20cm×H2.5cmセルクルにパート・シユクレを厚さ3.5mmにのばして敷き込む。
- ② リュバーブのコンフィチュールを底の中央よりやや外側に円を描くように置く。
- ③ キリクリームチーズアパレイユを流し込み表面を平らに整えてオープンに入れる。
- ※ 上記までの作業はφ30cmの丸鉄板4枚の上にシルバットを置き、その上ですすめていく。
 焼成温度と時間: 225°C 下火40% 約20分
- ④ ③の生地が固定して、うっすら表面に色がつき始めたら一旦オープンから出して
 表面に絞りクッキー生地を7番8切星口金でサイド端より3cmくらい中に入った所から
 中央にかけて網目状に絞る。その周囲を両目切の3番口金で絞る。
- ⑤ 網目状に絞ったクッキー生地の上に1/2程にカットしたピスタチオホールをちらす。
 そしてローズマリーを全体にかかる振りかけて再度オープンに入れる。しっかりと焼きこむ。
 焼成時間・温度は2段階に分けて焼く。
 前半 210°C 下火30% 18分
 後半 205°C 下火0% 10分
 尚、焼成温度・時間は使用するオープン条件により異なる。



1er prix

揚げたてキリの黒ごま団子と
ジャスミンの香りに包まれたキリ杏仁豆腐、
ほのかな香り漂う紫蘇のキリソルベとともに

松本 瞳
大津プリンスホテル（滋賀県 大津市）
アシエット部門

テーマは「キリクリームチーズとアジアスイーツ」。周りがカリカリした揚げたてのキリの黒ごま団子の中からは、熱々のキリパティシエールがとろけ出します。ソルベには爽やかな紫蘇の香りが漂い、夏を感じさせ、杏仁豆腐はつるんとした食感とブラックタピオカのモチモチ感もあり、味、香り、食感、温度差の楽しめるデザートです。ストレスの多い現代社会の中で多くの人がおいしいデザートを食べて元気になってくれたら、という願いを込めています。



《出来あがり 10台分》

キリの黒ごま団子

| | | | |
|-----------|-----|--------|-----|
| 白玉粉 | 90g | 熱湯 | 27g |
| キリクリームチーズ | 22g | グラニュー糖 | 22g |
| ミネラルウォーター | 36g | 黒ごま | 20g |
| 浮き粉 | 13g | | |

- ① 浮き粉に熱湯を一気に入れて混ぜる。
- ② ミキサーで白玉粉、ミネラルウォーター、キリクリームチーズを入れ、混ぜ合わせる。
- ③ ②に少しずつグラニュー糖を入れ、その後に①を入れ、一塊になるまでこねる。
- ④ ③を20等分し、丸めておく。
- ⑤ ④で丸めた生地を手を中心を窪ませ、窪みにキリパティシエール ブランを8gのせ、包み込むように丸める。
- ⑥ 霧吹きで水をかけ、黒ごまをつけて、165°Cの油で揚げる。

キリパティシエール ブラン

| | | | |
|--------|-----|-----------|------|
| 牛乳 | 65g | 薄力粉 | 2.5g |
| グラニュー糖 | 13g | コーンスターチ | 2.5g |
| 卵白 | 20g | キリクリームチーズ | 65g |

- ① ボールに卵白とグラニュー糖をよく混ぜ合わせ、一緒にふるった薄力粉とコーンスターチを入れ、混ぜる。
- ② ①に沸かした牛乳を入れ、銅鍋に戻し炊き上げる。
- ③ 炊き上がったら、キリクリームチーズを入れ混ぜ合せ、パッセする。

完熟梅のコンフィチュール

| | | | |
|--------|-----|----|----|
| 完熟梅 | 36g | 梅酒 | 9g |
| グラニュー糖 | 5g | | |

① 鍋に完熟梅、グラニュー糖、梅酒を入れ煮詰める。

キリ杏仁豆腐

| | | | |
|-----------|------|-----------|------|
| 杏仁霜 | 12g | 寒天 | 1.6g |
| 牛乳 | 162g | ミネラルウォーター | 81g |
| キリクリームチーズ | 135g | はちみつ | 16g |

① 鍋に牛乳を入れ沸かし、杏仁霜を入れる。

② 鍋にミネラルウォーターを入れ沸かし、あらかじめ水につけておいた寒天を入れ、完全に溶かす。

③ ボールに柔らかくしたキリクリームチーズを入れ、はちみつを合わせる。

④ ①と②を合わせ、③に少しずつ入れ、混ぜ合わせパッセする。

⑤ エキゾチックコンフィチュールを入れた器に流す。

エキゾチック コンフィチュール

| | | | |
|------------|-----|--------|------|
| エキゾチックピューレ | 38g | グラニュー糖 | 7g |
| バッショングルーツ | 6g | ベクチン | 1.5g |

① 鍋にエキゾチックピューレとバッショングルーツを入れ、火にかける。
② グラニュー糖とベクチンをよく混ぜ合わせ、①に入れ煮詰める。

キリクリームチーズと紫蘇ソルベ

| | | | |
|-----------|-----|------|-------|
| キリクリームチーズ | 78g | 紫蘇 | 0.25g |
| 牛乳 | 91g | レモン汁 | 7g |
| コンデンスマilk | 32g | | |

① 鍋に牛乳、コンデンスマilk、紫蘇を入れ、沸騰させパッセし、冷ます。

② 柔らかくしたキリクリームチーズに①を少しずつ入れ混ぜ合わせ、レモン汁を加え、ソルベチュールにかける。

ジャスミン茶シロップ

| | | | |
|-----------|------|------|-----|
| ジャスミン茶 | 9g | はちみつ | 30g |
| ミネラルウォーター | 150g | | |

① 鍋にミネラルウォーターとはちみつを入れ、火にかけ40°Cまで上げる。

② 急須にジャスミン茶を入れ、低温抽出する。

クコの実コンポート

| | | | |
|------|-----|-----------|-----|
| クコの実 | 15g | ミネラルウォーター | 10g |
| はちみつ | 10g | | |

① 鍋にミネラルウォーター、はちみつを入れ、沸いたらクコの実を入れる。

仕上げ

| | | | |
|-----|----|----------|-----|
| 笹の葉 | 適量 | ブラックタピオカ | 50g |
| 金箔 | | | |

① キリ杏仁豆腐の上に、細く切った笹の葉と茹でておいたブラックタピオカとクコの実と金箔を飾る。

② 低温抽出したジャスミン茶シロップを注ぐ。

③ アシエットの上に和紙を置き、熱々のキリの黒ごま団子、完熟梅のコンフィチュールを盛り付け、串を添える。

④ 最後に蓮華の上にソルベを置き、仕上げる。

2ème prix

entouré,e Kiri

五十嵐 真榆子
赤坂プリンスホテル(東京都 千代田区)
生菓子部門



テーマは「包まれたKiriの贈り物」。真っ白なKiriムースに真っ白なKiriパウダーをのせてチョコレートに包まれて贈られるということを表現しました。
すりおろしてパウダー状にしたキリ クリームチーズを上から振りかけたり、粒の状態でビスキーに入れているところがポイントです。キリに加える糖分とゼラチンを抑え、センターのコンフィチュールとジュレの酸味と共に味わうことでより奥深い味を感じられます。巻きつけられた黒いチョコレートによって、キリの白さが際立ち、アニス風味のマンゴーが独特的の風味を出し、大人っぽい作品に仕上がってます。



《出来あがり φ5cm × 高さ5.5cm 15個分》
アニス風味のコンフィチュールマンゴー

| | | | |
|--------|------|------|------|
| マンゴー | 300g | レモン汁 | 1/2個 |
| グラニュー糖 | 30g | アニス | 2個 |

- ① マンゴーを角切りにする。
- ② グラニュー糖、レモン汁、アニスを加え、果肉から水分が出るまで約30分置く。
- ③ 鍋に移し、アクを取りながら7~8分煮詰める。
- ④ 果肉が半分位にとろけたらハットに移し冷ます。

ジュレパッショナ

| | | | |
|-----------|------|--------|------|
| パッショナピューレ | 42cc | グラニュー糖 | 8.7g |
| 水 | 21cc | パールアガ | 3g |

- ① パッショナピューレと水を合わせ、鍋で沸かす。
- ② グラニュー糖とパールアガをボールですり合わせ、①と合わせる。
- ③ 鍋に戻し、再び沸かす。

つぶつぶkiriビスキー

| | | | |
|------------|------|-------|------|
| キリ クリームチーズ | 75g | 全卵 | 270g |
| 粉糖 | 113g | 小麦粉 | 26g |
| アーモンドブードル | 113g | 無塩バター | 68g |

- ① キリ クリームチーズをアミでパッセし、粒状にして冷凍する。
- ② 卵にふるった粉糖とアーモンドブードルを加え、ミキサーで立てる。
- ③ ②にふるった粉を加え、溶かしバターを合わせる。
- ④ 天板に流し、①の粒状キリ クリームチーズを生地の表面にふって、180°Cのオーブンで15分焼成する。

スフレフロマージュkiri

| | | | |
|------------|-------|---------|-----|
| キリ クリームチーズ | 81g | 卵白 | 22g |
| グラニュー糖 | 10g | グラニュー糖 | 11g |
| クリームラフィネ | 12.5g | ゲランデ産の塩 | 3g |
| 卵黄 | 12.5g | | |

- ① キリ クリームチーズとグラニュー糖をすり合わせる。
- ② クリームラフィネと卵黄を加える。
- ③ メレンゲを立て②と合わせる。
- ④ 塩を加え、フレキシパンに絞り、170°Cで10分焼成する。

ムースkiri

| | | | |
|------------|------|----------------|------|
| 卵白 | 70g | 生クリーム35% | 100g |
| はちみつ | 100g | 生クリーム(7分立て)35% | 100g |
| キリ クリームチーズ | 300g | ゼラチン | 5g |

- ① はちみつと卵白でイタリアンメレンゲを作る。
- ② キリ クリームチーズをやわらかくし、リキッドの生クリームを加える。
- ③ 残りの生クリームを7分立てにし、②に加える。
- ④ ゼラチンを合わせ、メレンゲを加える。

クレームkiri

| | | | |
|------------|------|----------|-----|
| キリ クリームチーズ | 100g | クレームラフィネ | 20g |
| 粉糖 | 10g | 生クリーム | 5cc |

- ① キリ クリームチーズと粉糖を合わせる。
- ② クリームラフィネと生クリームを加える。
- ③ スプーン切りをして冷凍する。

ナバージュマンゴー

| | | | |
|----------|------|-------|------|
| マンゴーピューレ | 200g | ナバージュ | 200g |
|----------|------|-------|------|

組み立て

- ① セルクル底につぶつぶkiriビスキーを入れる。
- ② ムースkiriを型の1/3まで絞り、スフレフロマージュkiriとゼリーパッションを入れる。
- ③ 再びムースkiriを絞り、アニス風味のコンフィチュールマンゴーを入れる。
- ④ ムースkiriをセルクルいっぱいまで絞り冷凍する。

仕上げ

- ① キリ クリームチーズをスライスし冷凍する。
- ② ムースをセルクルからはずし、①のキリ クリームチーズをおろし金でりおろして、ムースの上面にふりかける。
- ③ ②をチョコレートで巻く。
- ④ クレームkiriをナバージュマンゴーにくぐらせ、チョコレートと共に③の上に乗せる。
- ⑤ グロゼイユと金箔を飾り、完成。



もちもちキリのサクサクタルト



新田 あゆ子
ルスルス(東京都 港区)
焼菓子部門

キリ クリームチーズの持つ優しくて柔らかいイメージを丸い型、ポンポネットを使用して表現しました。フランスの伝統菓子、ポンヌフからヒントを得てもちもち感を出したパートキリ、上面には焼き菓子ならではサクサク感を載せた食感の違いが特長です。キリの塩味が甘さを引き立たせ、なめらかさがシュー生地やバターとの調和を生み出しました。丸くて可愛らしい形は見ているだけで温かい気持になります。



《出来あがり ポンポネット型 φ6cm × 高さ2cm 17個分》
パートブリゼ キリ(約30個分 ※2番生地使用での数) 15g／1ヶ
 薄力粉 220g キリクリームチーズ 100g
 バター 140g 牛乳 10g
 ※キリ使用量 3.33g／1ヶ

- ① よく冷やした薄力粉、バター、キリクリームチーズをフードプロセッサーにかけ、さらさらの状態にする。
- ② 牛乳を加えまとめる。
- ③ 冷蔵庫でしっかりと休ませる(約1時間)。

アーピコット&バッシュンコンフィ 5g／1ヶ
 アーピコット(セミドライまたはドライ) 300g グラニュー糖 60g
 水 適量 バッシュンフルーツ 1個(25g)

- ① アーピコットがかぶる程度(ひたひた)の水を加え火にかける。
- ② 沸いたところにグラニュー糖、バッシュンを加え5~10分煮込む。
- ③ あら熱がとれるまで放置する。

| | | | |
|--------------------------|----------|-------------|------|
| サクサク(約30個分) 8g／1ヶ | バター 50g | グラニュー糖 100g | 100g |
| キリクリームチーズ 50g | 薄力粉 100g | | |
| ※キリ使用量 1.67g／1ヶ | | | |

- ① 常温(約20°Cくらい)にしたバター、キリクリームチーズとグラニュー糖をよくすり混ぜる。
- ② 薄力粉をあわせる。
- ③ セバレートペーパーに薄く延ばし、冷凍する。

| | | | |
|--------------------|-------------|------------|-----|
| クレームパティシエール | 牛乳 225g | グラニュー糖 40g | 40g |
| | バニラビーンズ 1/4 | 薄力粉 14g | |
| | 卵黄 35g | | |

- ① 牛乳、バニラビーンズを沸かす。
- ② ブランシールした卵黄、グラニュー糖に薄力粉を合わせる。
- ③ 沸かした牛乳と②をあわせ、鍋にこし戻す。
- ④ 時間をかけ、しっかりと炊く(煮込む)。
- ⑤ 氷水で冷やし、冷蔵庫で休ませる。

| | | | |
|--------------|---------|---------|-----|
| シュー生地 | 塩 1g | 牛乳 60g | 60g |
| | バター 68g | 薄力粉 83g | |
| | 水 53g | 全卵 約3個 | |

- ① 塩、バター、水、牛乳を沸かす。
- ② 火を止め、薄力粉を加えよく混ぜる。
- ③ 再加熱する。
- ④ 火からおろし卵を加えて固さ調整。
- ⑤ 冷めないように保温しておく。

| | | | |
|---------------------------|------------------|------------|------|
| パートキリ(17個分) 40g／1ヶ | キリクリームチーズ 158g | シュー生地 316g | 316g |
| | クレームパティシエール 158g | グラニュー糖 49g | |
| ※キリ使用量 9.29g／1ヶ | | | |

- ① キリクリームチーズとグラニュー糖をよくあわせる。
- ② クレームパティシエールをほぐし①とあわせる。
- ③ シュー生地をあわせる。
- ※ パティシエール、キリクリームチーズはあわせる前に常温に戻しておくこと。

仕上げ
 粉糖 適量

組み立て
 ① φ6cmのポンポネット型にブリゼを Fon サージュする。

- ② 200°Cのオーブンで約15分空焼きし、ドレをする。
- ③ アーピコットをのせる。
- ④ パートキリを40g絞り、サクサク生地を1枚のせる。
- ⑤ 200°Cで約20分焼成。その後170°Cに落とし約20分焼成。
- ⑥ 仕上げに粉糖をふりかけ完成。

harmonisch



伊原 靖友
株式会社ZOPF(千葉県 松戸市)
ベーカリー部門

パン職人として、ごくシンプルな食材のみで作りました。それぞれの食材を強調することを追及した結果、意外にも「調和=harmonisch」が生まれました。キリを使うことで焼き上げに放つ香ばしさが増強され、むっちりとした生地の保湿感の高まりは、噛み締める快感と喉を落ちていく滑らかさを生みます。気持ちよく抜けていく酸味は、食材の香りを引き立て、まろやかに旨みを包み込み、それでいてしっかりとした後味と印象を残します。生地は手でさっくりと混ぜることでキリが練りこまれすぎず、柔らかいキリの食感がところどころに残るようになっています。



《出来あがり φ3cm × 長さ30cm 17個分》

配合

| | |
|-------------------------|-------|
| ラ・トライデイション・フランセーズ(奥本製粉) | 30.0% |
| セザンヌ(奥本製粉) | 70.0% |
| 塩(ゲラント) | 2.2% |
| 水(20°C) | 86.0% |
| インスタントドライイースト | 0.1% |
| ブルーベリー | 15.0% |
| クランベリー | 8.0% |
| くるみ | 15.0% |
| キリ クリームチーズ | 60.0% |
| 手粉用上新粉(配合外) | 適量 |

- ① 水にブルーベリー・クランベリー・くるみを入れて馴染ませる。
- ② イーストをふり入れて溶かす。
- ③ 塩をふり入れる。
- ④ 粉と適当な大きさに切ったキリ クリームチーズを入れる。
- ⑤ 手ごねする。(グルテンを出し過ぎず、かつダマにならないよう注意)
- ⑥ バットにあけ、蓋をして30分休ませる。(室温25°C)
- ⑦ 5°Cの冷蔵庫に入れ、12~24時間使用可能。<低温長時間発酵>
- ⑧ 取り出し後、室温で1時間置く。
- ⑨ バットから取り出し、三つ折り1回。軽くパンチを入れ、すぐに分割(170g)。
- ⑩ 棒状にして30分発酵(室温25°C)。
- ⑪ 上新粉を打ち成形。
- ⑫ 卷き込まず、そのまま棒状に伸ばす。極力手を加えないようにする。
- ⑬ 45分最終発酵(室温25°C)。
- ⑭ 烤成 スチーム多め。230°Cで20分程。最終10分間ダンパーを開ける。
- ⑮ 完成。



2ème prix

kiriとマンゴーのパンナコッタと
トロピカルジュレ kiriのスープと共に

木野内 辰美

クラブハリエ 守山ハリエ館(滋賀県 守山市)
アシエット部門

夏に食べたいデザートをシンプルに表現しました。クリームチーズのクリーミーさを生かし、
マンゴーピューレを合わせてさっぱりと仕上げたパンナコッタを皿に流し、冷たいスムージー^①
と塩味のついたキリのスープ、トロピカルジュレと一緒に食べることで、夏でもすっきりと
食べられるデザートに仕上りました。ふるふるとした食感と喉越しの良い優しい甘みが
印象的です。



《出来あがり スープ皿 12cm × 高さ6cm 10皿分》

kiri/パンナコッタ (10皿分)

| | |
|-----------|------|
| 35%生クリーム | 50g |
| 牛乳 | 116g |
| グラニュー糖 | 32g |
| 板ゼラチン | 4g |
| 35%生クリーム | 140g |
| キリクリームチーズ | 170g |
| オレンジ皮 | 2g |
| マンゴーピューレ | 16g |

- ① 牛乳にオレンジの皮を入れて香りを出しておく。
- ② 生クリーム、牛乳、グラニュー糖をあたためゼラチンをとかす。
- ③ キリクリームチーズにあわせる。
- ④ マンゴーピューレをあわせ、冷しトロミをつける。
- ⑤ 5分立ての35%生クリームとあわせる。
- ⑥ 皿に流し、冷蔵庫で冷やす。

スムージー (10皿分)

| | |
|------------|------|
| マンゴー | 100g |
| パイナップル | 100g |
| 牛乳 | 120g |
| キリクリームチーズ | 80g |
| ハチミツ(オレンジ) | 40g |

- ① マンゴー、パイナップルを1cm角に切り、冷凍する。
- ② 牛乳、ハチミツをあわせ、キリクリームチーズとあわせる。
- ③ 冷凍されたフルーツと②の液をハンドミキサーであわせる。

キリスープ (10皿分)

| | |
|-----------|------|
| キリクリームチーズ | 125g |
| グラニュー糖 | 12g |
| 牛乳 | 112g |

- ① 全てをハンドミキサーであわせ、よく冷やす。

トロピカルゼリー (10皿分)

| | |
|--------------|------|
| パインジュース | 100g |
| オレンジジュース | 130g |
| マンゴーピューレ | 42g |
| 水 | 136g |
| グラニュー糖 | 38g |
| ゲル化剤(グルマンド葵) | 5g |

- ① グラニュー糖とゲル化剤を良くあわせる。
- ② 水、グラニュー糖、ゲル化剤を鍋に入れ沸かす。
- ③ パインジュース、オレンジジュース、マンゴーピューレをあわせる。
- ④ 2つをよくあわせ、冷蔵庫でよく冷やす。

飾り (10皿分)

| | |
|---------|----------------|
| フランボワーズ | 10粒(10g) |
| マンゴー | 1cm角 30切れ(80g) |
| タイム | |
| 粉糖 | |

- ① パンナコッタを皿に流し冷やす。
- ② その上に、スムージーをのせる。
- ③ トロピカルゼリーをのせ、スープを周りに流す。
- ④ フランボワーズの半切りを2つとマンゴー3切れをのせる。
- ⑤ 粉糖をかけたタイムを飾る。