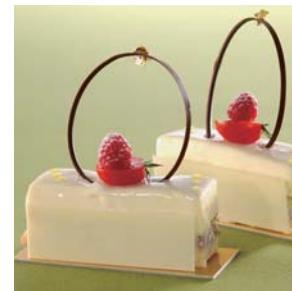


*Les Meilleures Recettes  
du Concours de Pâtisserie  
avec  
le Fromage kiri 2007*



キリ クリームチーズ コンクール 2007 ルセット



*Remerciements  
ds organisateurs*

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8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。  
また、日本人の独創性と美意識を表現している日本発のコンクールとして、  
世界から高い注目を集めています。

今年は「キリ、新しいおいしさの創造」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アされた349名の皆さまの熱意が感じられる  
376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。

2007年9月  
ベル ジャポン株式会社  
株式会社アルカン  
ジャパン・フード＆リカー・アライアンス食品販売株式会社



*Grand prix*



## Un parfum en mouvement ~été~

猪瀬 文俊  
レストラン ナチュラルセンス (茨城県 筑西市)  
アシエット部門



2杯目のモヒートと共にデザートが運ばれてきた。南国のビーチリゾートに似つかわしい色彩の一皿を、まずはひと口。なめらかでコクのあるキリの味わいが口蓋に広がり、はじけるようなしょうがの香り、エキゾチックな柑橘の酸味、口中にさわやかな海風が吹く。

そして、南国の暑い日差しを思わせるマンゴーライチのフレーバー・・。次なるパッションフルーツの酸味と共に意識はさらに南へと飛ぶ。ゴーギャンが最後の地として選んだ楽園・・タヒチへ

～夏の香りの記憶～ Un parfum en mouvement ~été~



《出来あがり φ26cm (皿のサイズ) φ25cm×高さ5cm (皿の全体サイズ) 10個分》

### しょうがとかぼす風味のキリのプリン

キリクリームチーズ	1kg
牛乳	500g
グラニュー糖	280g
ゼラチン	9g
かぼす果汁	35g
生クリーム	170g
しょうがのコンフィチュール(みじん切り)	35g

- ① キリクリームチーズはやわらかくし、グラニュー糖 140g と合わせる。
- ② 牛乳を温め、水戻ししたゼラチンとグラニュー糖 140g を溶かす。
- ③ ①に②を加えながらまぜる。
- ④ ②に氷水をあてながら 26℃ にする。
- ⑤ ④に生クリーム、かぼす果汁、生姜のコンフィチュールを加え、氷水にあて冷蔵庫にて冷やし固める。

### しょうがのコンフィチュール

しょうがのみじん切り	35g
はちみつ	35g
ミネラルウォーター	20g

- ① 水とはちみつを火にかけ、沸いたらしょうがのみじん切りを入れる。
- ② 冷めたら網でしょうがのみ漉す。

### パッションフルーツのソース

パッションフルーツのピュレ	170g
グラニュー糖	30g

- ① パッションフルーツのピュレにグラニュー糖を溶かし、冷蔵庫で冷やす。

### マンゴーライチのエマルジョンソース

マンゴーピュレ	650g
ライチピュレ	150g
ディタ(ライチリキュー)	45g
グラニュー糖	70g
牛乳	250g

- ① 牛乳を沸かし、グラニュー糖を溶かす。
  - ② ①を氷水をあてて冷やし、マンゴーピュレ、ライチピュレ、ディタを合わせ冷蔵庫で冷やす。
- ※提供直前に泡立て、エマルジョンソースに。

### あめのチュイル

グラニュー糖	160g
ミネラルウォーター	40g
水あめ	40g

- 
- ① 水、水あめ、グラニュー糖を鍋で溶かす。
  - ② ①をオープンシートの上に糸状にたらし、チュイルとする。
  - ③ 冷凍庫で冷やし固める。

### 他

かぼすの皮のクリスタリゼ	20g
飾り用食用花	適宜

### 組み立て

パッションフルーツのソース	
しょうが風味のキリのプリン(かぼす果汁入り)	
マンゴーライチのエマルジョンソース(泡立てたもの)	
かぼすの皮のクリスタリゼ	
食用花	
あめのチュイル	

- 
- ① 皿にパッションフルーツのソースを流す。
  - ② しょうが風味のキリのプリンをスプーンで盛付。
  - ③ マンゴーライチの泡ソースをまわりに流す。
  - ④ かぼすの皮のクリスタリゼを飾る。
  - ⑤ 食用花・あめのチュイルをのせる。



1er prix

## Fantaisie kiri

伏見 雅一  
ホテルグランパシフィックメリディアン（東京都 港区）  
生菓子部門

イタリア料理からヒントを得て、ファンタジー、独創性をテーマに製作しました。トマトの中でも甘みのあるシリアルルージュを使ったことで、独創性を表現。キリ クリームチーズにもオレンジの風味を加え、トマトの甘味とフランボワーズの酸味をうまくまとめたことで、キリ クリームチーズの味が生かされ、一口目からその味わいが感じられるようになっています。新素材、オリーブオイルスプレッド（オリーブオイルのペースト）が全体的な風味を生み出しています。



《カードル 9×3×高さ4.5cm 15個分》

### ビスキュー・パン・ドゥ・ジェンヌ

パートダマンド	320g	コーンスターク	40g
グラニュー糖	60g	ベーキングパウダー	4g
全卵	280g	バター	140g
薄力粉	40g		

- ① パートダマンドにグラニュー糖を混ぜ、全卵を少しづつ入れ、バターで混ぜる。ある程度混ざったら湯煎で45℃に温めたのち、ホイッパーで泡立てる。
- ② バターを55℃に温め、①を少量混ぜ、これを残った①の中に入れよく混ぜ合わせる。
- ③ あらかじめふるっておいた薄力粉、コーンスターク、ベーキングパウダーを②に加え混ぜ合わせる。
- ④ 天板にシルバットを敷き、セルクルを置いて生地を流し、170℃のオーブンで焼成する。

### コンポート・トマト

トマト（シリアルルージュ）	15P	グラニュー糖	70g
白ワイン	110g	トレハロース	40g
水	375g	レモン汁	15g

① 手鍋に白ワイン、水、グラニュー糖、トレハロース、レモン汁を入れ火にかけ沸騰させる。

② 湯むきしたトマトを①に加え中火で3分間煮る。

③ 火からおろしボールにあけ氷に当て冷やしていく。

### クランブル・キリ・オリーブ

薄力粉	125g	グラニュー糖	125g
バター	80g	アーモンドブール	125g
キリクリームチーズ	45g	オリーブオイルスプレッド	20g

① ポマード状にしたバターをミキサーで混ぜ合わせる。

② ①に一緒にふるいに通した薄力粉とアーモンドパウダーを加え混ぜ合わせる。

③ ②をセルクルに散らし、170℃のオーブンで焼成する。

### ムース・キリ・オランジュ

キリクリームチーズ	500g	生クリーム（40%）	450g
卵黄	4P	オレンジ果汁	70ml
グラニュー糖	120g	ゼラチン	7g
水	40g		

① 卵黄、グラニュー糖、水でバーティングを作り、キリクリームチーズとあわせる。

② 水で戻しておいたゼラチンを電子レンジで溶かし①に加える。

③ オレンジ果汁、泡立てた生クリームを加え混ぜ合わせる。

### グラサージュ・キリ

生クリーム（34%）	450g	パータグラッセイボアール	150g
キリクリームチーズ	225g	ゼラチン	8g

① 手鍋に生クリーム、パータグラッセイボアールを火にかけ温める。

② 水で戻したゼラチンを①に加え溶かす。

③ キリクリームチーズに②を加え混ぜ合わせ、シノワで濾す。

### 仕上げ用材料

ホワイトチョコレート	200g	フランボワーズ	15コ
スイートチョコレート	200g	オリーブオイル	30ml
ブチトマト	7.5コ	金箔	適量

### 組み立て

- ① セルクルの底にビスキュー・パン・ドゥ・ジェンヌを敷き、ジュレ・フランボワーズ・バジルを流しスライスしたコンポートトマトを並べる。
- ② ①の上にクランブル・キリ・オリーブをのせる。
- ③ ②の上にムース・キリ・オランジュをセルクルの縁いっぱいまで流し入れて表面を平らに均し、冷凍庫で冷やし固める。
- ④ セルクルを外し9cm×3cmにカットしグラサージュ・キリを上掛けして上面にオリーブオイルで模様をつけブチトマト、フランボワーズ、チョコレートの飾り、金箔で飾りつけ、側面にホワイトチョコレートを貼り付ける。

## アナスタルトのkiriペッパー



本多 大海  
ブチ・プランス（大阪府 茨木市）  
ギフト菓子部門

「夏のタルトが食べたい！」と考えた焼き菓子です。パイナップルのコンポートと、キリ クリームチーズにスパイスを加えることで、今までにないおいしさに出会えました。また、和菓子に使用される道明寺をフライパンで炒ってカリカリにし、サクサクのシュトロイゼルに混ぜることで、新食感も生まれました。口に入れると、キリ クリームチーズの濃厚な味わい、パイナップルコンポートの甘みと酸味、ペッパーの香り、香ばしいシュトロイゼルと様々な味わいや食感が次々に楽しめます。



《出来あがり ボート型 9.9cm×4.5cm×高さ2.1cm 15個分》

### kiri シュクレ

キリ クリームチーズ	120g
発酵バター	96g
粉糖	120g
全卵	64g
アーモンドブードル（皮なし）	48g
薄力粉	320g

- ① キリ クリームチーズと発酵バターを常温で柔らかくしておく。
- ② ①の中に粉糖を加え、すり合わせ、全卵を加え、すり合わせる。
- ③ アーモンドブードルと、薄力粉と一緒にふるっておく。
- ④ ③を②に加え、さっくりと合わせ、パットに薄くのばし冷蔵庫で休ませる。

### アナのコンポート

パイナップル	120g
グラニュー糖	30g
水	60g

- ① なべに水とグラニュー糖を入れ火にかけ、沸いたところにダイスカットしたパイナップルを加え、クツクツと沸いたら火を止め、熱がとれるまで置いておく。

### kiri ベッパーのアバレイユ

キリ クリームチーズ	288g
サワークリーム	80g
グラニュー糖	12g
全卵	40g
卵黄	20g
生クリーム（38%）	104g
牛乳	56g
薄力粉	16g
塩	0.5g
ブラックペッパー	0.5g
ナツメグ	少々

- ① キリ クリームチーズとサワークリームを柔らかくし、グラニュー糖を加え、すり混ぜる。
- ② 全卵、卵黄と一緒にしたものを加え、すり混ぜる。
- ③ 牛乳と生クリームを加え、すり混ぜる。
- ④ 粉を加え合わせたあとに、塩、ブラックペッパー、ナツメグを加える。

### シュトロイゼル道明寺

発酵バター	80g
グラニュー糖	40g
アーモンドブードル（皮なし）	80g
塩	1g
薄力粉	80g
道明寺	40g

- ① 発酵バターとグラニュー糖と塩をすり混ぜる。
- ② フライパンを火にかけ、その上に道明寺をのせ香ばしくいっておく。
- ③ アーモンドブードルと粉と一緒にふるい、①に加え②も加え、冷蔵庫に入れ生地を休ませておく。

### 仕上げ

粉糖	適量
----	----

### 組み立て

- ① kiri シュクレを厚さ 2.0 mm にのばし、型に敷き込む。
- ② 170 度のオーブンで約 10 分空焼をし、ドレする。
- ③ アナのコンポートのシロップをしっかりと切り、タルトの底に並べる。
- ④ kiri ベッパーのアバレイユを流し込み、約 170 度のオーブンで 15 分焼く。
- ⑤ ④の生地が固定して、うっすら表面に色がついたらオーブンから出し、シュトロイゼル道明寺をまんべんなくのせ、180 度のオーブンで約 24 分さらに焼く。
- ⑥ 焼き上がった型からはずし、冷めたら粉糖をふり、仕上げる。



1er prix / 2ème prix

## kiri Tomate duo



星 敏幸

パレスホテル（東京都 千代田区）

ベーカリー部門

テーマは“キリとトマトの二重奏”。以前フランスで食べた小ぶりながら太陽の恵みがいっぱい詰まったトマトをイメージしました。パン生地には水を一切使わず、トマトのピューレ、ペースト、セミドライトマトで仕上げているので、トマトの甘みと酸味がダイレクトに感じられます。角切りのキリ クリームチーズを使ったことで、トマトの濃厚さとキリ クリームチーズのクリーミーさを同時に楽しめる作品ができました。全体の味を引き締めるエストラゴンもポイント。思わず手が伸びてしまいそうな可愛らしい形も魅力です。



《出来あがり φ7cm×高さ5cm 46個分》

### ボーリッシュ配合 (1K仕込 46個分)

フランスパン専用粉	300g
トマトジュース(無塩)	300g
インスタントドライイースト	1.5g

- ① ボールに全ての材料を入れ、木べらなどでよく混ぜ合わせる。
- ② 温度28℃ 湿度80%で3時間位置いて、5℃の冷蔵庫で半日置く。

### 本捏配合

フランスパン専用粉	700g
ゲランド塩	20g
トマトペースト	120g
トマトピューレ	100g
トマトジュース(無塩)	300cc～
インスタントドライイースト	4.5g

### 本捏工程

L3,M5

あらかじめ冷蔵庫からボーリッシュ種を出しておき、常温に戻しておく。  
ボーリッシュ種と、すべての材料をミキサーボールにいれ、L3,M5、ミキシングをする。  
捏上げ温度 24～25℃

### フロアタイム

温度30℃ 湿度80%で60分発酵させる。

### パンチ

発酵後、生地を1400g外し“キリ クリームチーズとセミドライトマトのマリネ”をまんべんなく散らし、折りたたむ様にパンチを行う。  
残りの生地もハリもたせる様にパンチを行い、同様の場所で60分発酵をとる。

### 分割

マリネ入りの生地の表面をやさしく手でガス抜きをして、50gに分割して軽く丸めておく。  
残りの生地も表面をやさしくガス抜きをして、平らにしておく。

### ベンチタイム

常温で20分休ませる。

### 成形

- ① マリネ入りの生地を、軽くガスを抜いて“キリ クリームチーズのエストラゴン風味”を10g包む。
- ② 平らにしておいた生地をリバースシーターか、麺棒で約1.5mm位までのばし、 Ø5cmのセルクルで抜き、マリネ入りの生地の全体を包み覆う。
- ③ のばした生地の残りに霧を吹き、ドライバセリをふり接着させ、星型の抜き型で抜き、成形した生地の中央にのせ、竹串などで軽く押し込んでおく。
- ④ 天板にのせて発酵。

### ホイロ

温度30℃ 湿度75%で約50分発酵させる。

### 焼成

かるく粉を表面にふり、上火210℃、下火200℃でスチームを入れ、約20分位焼く。

### キリ クリームチーズとセミドライトマトのマリネ (46個分)

キリ クリームチーズ	700g
セミドライトマトオリーブオイル漬け	230g

- ① キリ クリームチーズを1cm角に切る。

- ② セミドライトマトを粗めに刻む。

- ③ キリ クリームチーズとセミドライトマトをオリーブオイル漬けのオイルを少量使用してマリネしておく。  
※前日から用意しておく。

### キリ クリームチーズのエストラゴン風味 (46個分)

キリ クリームチーズ	460g
エストラゴン(フレッシュ)	約5g

- ① キリ クリームチーズをボウルに入れスパチュラなどでやわらかくし、粗く刻んだエストラゴンを入れ均一に混ぜあわせる。

## スノーマウンテン

佐藤 圭太  
株式会社 ホリ（北海道 砂川市）  
生菓子部門

北海道の雪山をイメージし、銀白の世界とそこにはえる木を表現しました。山のようにふんわりと盛ったキリ クリームチーズのムースは、隠し味にバッションピューレを入れたさっぱりとした味と、パパロア風味の少しうっかりした味の2層になっています。作業上もダマになりにくく、なめらかなキリクリームチーズは舌触りが良く、後味はすっきり。雪のイメージ通りのフワフワのムースとサクサクのサブレフレークの食感がおもしろい作品です。



《出来あがり セルクルφ12cm×高さ5cm 4個分 セルクルφ7cm×高さ5cm 15個分》

### ジョコンド

アーモンドブードル	125g
粉糖	125g
全卵	180g
薄力粉（バイオレット）	110g
卵白	250g
グラニュー糖	150g
レモンゼスト	10g

- ① アーモンドブードル、粉糖、全卵をピーターで中速でまわし、白っぽくなったらとめる。
- ② 卵白、グラニュー糖をミキサーにすべて入れ、固めに立てる。先に作ったものにメレンゲを1/3ほど入れ混ぜる。そこに薄力粉、レモンゼストを入れて混ぜ合わせる。
- ③ 残りのメレンゲをすべて入れて混ぜ合わせる。  
天板に1cmほどの厚さにのばし、上火190℃下火160℃で焼く。

### パパロア キリ クリームチーズ

キリ クリームチーズ	1200g
牛乳	600g
冷凍卵黄	180g
グラニュー糖	204g
生クリーム（35%）	720g
板ゼラチン	8g
パニラオイル	2g
キルシュ	20g

- ① キリ クリームチーズをピーターで柔らかくする。
- ② 鍋に牛乳と柔らかくしたキリ クリームチーズを入れ、溶かしながら温める。
- ③ 冷凍卵黄、グラニュー糖をボールに入れて混ぜる。
- ④ 混ざったら牛乳の中に入れ、とろみがついてくるまで加熱する。
- ⑤ できたら水でもどしておいた板ゼラチンを入れて氷水で冷ます。
- ⑥ 冷めたらパニラオイル、キルシュを入れて7分立ての生クリーム35%と合わせる。

### クリームダンジェ キリ クリームチーズ

キリ クリームチーズ	250g
ヨーグルト	100g
板ゼラチン	8g
生クリーム（35%）	300g
レモン果汁	4g
冷凍卵白	200g
グラニュー糖	160g
バッションピューレ	20g

- ① キリ クリームチーズ、ヨーグルトをピーターで混ぜる。
- ② 1/3を湯煎し、水でもどしておいたゼラチンを溶かす。
- ③ 残りの2/3の方にレモン果汁を入れ、よく混ぜ合わせる。
- ④ ゼラチンが溶けたら、上のものをすべてよく混ぜ合わせる。
- ⑤ 7分立ての生クリーム35%にバッションピューレを入れ、よく混ぜてから、上で作ったものによく混ぜ合わせる。
- ⑥ 冷凍卵白とグラニュー糖をすべてミキサーに入れてメレンゲを作り、すべてさっくりと混ぜ合わせる。

### 飾り

ロイヤルティース（サブレ・フレイク） 100g  
なかなかい粉糖（ラフティスノー） 5g

### 組み立て

- ① ジョコンドをセルクルの大きさに合わせて抜く。セルクルの底にジョコンドをセットし、パパロア キリ クリームチーズを流し込む。
- ② 冷蔵庫に入れてかるく固まったら、その上にクリームダンジェ キリ クリームチーズを絞り袋で山をイメージして絞る。
- ③ 一旦冷蔵庫で休ませて、固まったら上にラフティスノーをまぶし、まわりにロイヤルティースをつける。



2ème prix

## Premium Sand 'kiri & passion,'

佐々木 公信

株式会社ヨックモック（東京都 足立区）

ギフト菓子部門

サブレの間にパートドフリュイとガナッシュ風味のチーズクリームをサンドした作品。キリ クリームチーズのクリーミーさとバッショングルーツの酸味とのバランスが良く、サブレ生地にも最大限のキリ クリームチーズを使用しています。チーズとこしょうの相性に着眼し、仕上げに、サブレの表面にゲランドの塩と色も味わいもバラエティ豊かな5種類のこしょうをのせて焼き上げることで、キリ クリームチーズの味が一層際立ち、味わい深い大人のお菓子に仕上がっています。



《出来あがり φ6cm×高さ2.5cm 30個分》

### パートサブレキリ

キリ クリームチーズ	150g	A
無塩バター	80g	
粉糖	104g	B
全卵	60g	
薄力粉	230g	C
アーモンドブードル	104g	
ベーキングパウダー	0.7g	

- ① Aの材料をよくすり混ぜ、Bの全卵を徐々に加え、乳化させる。  
② 予めふるったCを加え、ひととまどりになるまで混ぜ、冷蔵庫で休ませる。

### パートドフリュイキリバッショーン

バッショングリュール	60g	A
キリ クリームチーズ	90g	
グラニュー糖	30g	B
ベクチン	5g	
グラニュー糖	140g	C
水あめ	50g	
クエン酸	3g	
水	3g	
エキストラバージンオリーブオイル	適量	

- ① 直径5cmのエンゼル型に、エキストラバージンオリーブオイルを薄く塗り、準備しておく。  
② バッショングリュールを火にかけ、沸騰したらAの材料を加えよく混ぜる。  
③ ②が沸騰したらBを加え、良く混ぜる。  
④ ③が沸騰したらキリ クリームチーズを加え、良く混ぜる。  
⑤ ブリックス74度まで煮詰めたら、火を止め、Cを加え良く混ぜる。  
⑥ ①のエンゼル型に⑤を10g流し、固める。

### クレームキリショコラプラン

キリ クリームチーズ	35g	A
グラニュー糖	5g	
パローナ イボワール	70g	B
無塩バター	15g	
レモン汁	5g	C

- ① Aの材料を合わせ、やわらかくしておく。  
② Bの材料を湯せんで溶かしておく。  
③ ①と②を合わせ、Cのレモン汁を加え乳化させる。

### ドリュール

卵黄	20g
水	5g
トラブリ	0.5g

- ① すべての材料を合わせ、濾す。

### 飾り

サンクボワブル	
ブラックペッパー	5g
ホワイトペッパー	5g
ロングペッパー	5g
ジャワペッパー	5g
ピンクペッパー	7g

- ① ロングペッパーを他のこしょうと同じ位に刻む。  
② すべてのこしょうをペッパーミルにスタンバイする。

ゲランドの塩 1.5g

### 組み立て

- ① パートサブレキリを2mmに延ばし、冷凍する。  
② ①が固まったら、直径6cmの抜き型で抜き、ドリュールを2回ハケで塗り、フォークで模様をつける。  
③ 抜いた半量にサンクボワブルをのせ、ゲランドの塩ものせる。  
④ 175℃のオープンで15分ほどで焼き上げる。  
⑤ パートドフリュイを型からはずし、焼き上げたサブレにのせ、中心にクレームキリショコラプランを4g絞り、サブレでふたをする。

## クイニーアマン kiri



栗原 淳平  
株式会社デイジイ（埼玉県 川口市）  
ベーカリー部門

フランスの伝統菓子、クイニーアマンとキリ クリームチーズを組み合わせてみました。キリ クリームチーズの良さを全面に出すために、あえて何も手を加えずにアクセントとしてクランベリーを使用。キリ クリームチーズがクイニーアマンの甘さとクランベリーの酸味を結び付け、さらに互いの良さを引き出しています。内側のまったりとしたキリ クリームチーズの食感と、外側のカラメル化したバリバリの食感のコントラストが楽しめる作品です。



《出来あがり 丸型 φ12cm×高さ3cm 40個分》

### 配合

準強力粉	80%
強力粉	20%
上白糖	8%
塩	2%
脱脂粉乳	3%
ユーロモルト	1%
生イースト	4%
牛乳	50%
加水	4%

### 折り込み用発酵バター (生地 1K 対し 500g)

キリクリームチーズ(折り込み用)	400g
クランベリー	300g

### キリ クリームチーズ

グラニュー糖	適量
溶かしバター	適量

ミキシング  
L3

捏上温度  
22°C

発酵条件  
22°C

捏上温度  
27°C 75% 30 分

冷却  
一晩 -4°C

ロールイン  
4つ折り 2回  
2回目を折る時にキリ クリームチーズとクランベリーを敷きつめ4つ折りにする。

成形  
① 9×9 厚さ 4mm にカット  
② キリ クリームチーズ 15g を中央に置き、四隅をたたみ中央をおさえる。  
③ 溶かしバターを全体に塗り、グラニュー糖をからませる。

ホイロ  
30°C 75% 120 分

焼成  
型にフタをして焼成。上火 180°C 下火 240°C 40 分



2ème prix / 3ème prix

## Moderne

徳永 純司  
ザ・リツツ・カールトン東京（東京都 港区）  
アシエット部門

その場ですぐ召し上がっていただくアシエットデセールで、テイクアウトでは出来ないキリ クリームチーズの表現をしてみました。新しいキリ クリームチーズの表現という意味を込め、Moderne（現代的）と名付けました。提供時に熱いソースを流し、ショコラを溶かすことで、お客様には味だけでなく、見た目の変化も楽しんでいただけます。キリ クリームチーズの持つ酸味で爽やかさを出し、しっかりとした味わいで食後にふさわしい豊かな余韻を残します。



《出来あがり φ10cm×高さ11cm 10皿分》

### バルフェグラス kiri ミント

キリ クリームチーズ	280g	オレンジプロッサムのはちみつ	20g
ヨーグルト	100g	ミントトリキュール	20g
生クリーム（35%）	160g	ビストロ ショコラノワール	10g
卵白	65g	カカオバター	30g
グラニュー糖	50g		15g

- キリ クリームチーズ、ヨーグルト、ミント、ミントトリキュールをロボクープにかける。
- 卵白、グラニュー糖、オレンジプロッサムのはちみつで、イタリアンメレンゲを作る。
- 6分立てにした生クリーム 35%と①を合わせ、そして②を合わせ、Ø10cmと Ø4cm のセルクルで型を作り、高さ 1cm に流し、冷凍する。
- ショコラノワールとカカオバターを溶かし、③にビストロする。

### ソルベ kiri アグリューム

キリ クリームチーズ	150g	ライムの皮	0.5g
牛乳	90g	オレンジの皮	0.5g
グラニュー糖	25g	グレープフルーツの皮	0.5g
マンダリンナポレオン	6g	レモンジュース	7g
レモンの皮	0.5g		

- 牛乳、グラニュー糖を鍋で沸かし、冷ます。
- キリ クリームチーズをボマード状にし、レモン、ライム、オレンジ、グレープフルーツの皮のすりおろしとレモンジュース、マンダリンナポレオンを加え、①と合わす。
- ②をソルベマシンにかけ、ソルベに仕上げる。

### マリネオランジュ

オレンジ	150g	粉糖	10g
------	------	----	-----

① オレンジの実をとり、5mm角にカットし粉糖を加え、香を出す。

### ソースサンショウ

さんしょう	0.3g	グラニュー糖	20g
バニラビーンズ	2g	水	80g
レモンジュース	15g		

① さんしょう、裂いたバニラビーンズ、グラニュー糖、水を鍋で沸かし、ふたをして10分間香りを移しパッセする。

② ①を冷まし、レモンジュースを加える。

### チュイルスペキュロス

バター	35g	薄力粉	30g
粉糖	35g	スペキュロス	2g
卵白	35g		

① バター、粉糖、卵白、薄力粉とスペキュロスをあわせたものを順に合わせていく。

② 型をシルバットの上に置き、①をすり込み、180°Cのオーブンで5分間焼成し、熱いうちに成形する。

### クロケット kiri ショコラ

キリ クリームチーズ	100g	いよかんコンフィ	20g
牛乳	150g	薄力粉 ⑧	5g
薄力粉 ④	24g	アーモンドブードル	30g
バター	24g	パン粉	30g
ショコラノワール	50g	全卵	50g
マンダリンナポレオン	10g		

① 鍋でバターを溶かし、薄力粉 ④を加え、牛乳を加えていきベシャメルを作り、ショコラノワールを加えて溶かし、マンダリンナポレオン、アッセしたいよかんコンフィを加える。

② キリ クリームチーズに①を合わせ、冷ます。

③ Ø3cmの球体にし、薄力粉 ⑧をまぶし全卵をからめ、パン粉とアーモンドブードルを合わせたものをバなし、180°Cのピーナッツオイルで3分間揚げる。

### ソースオランジュスペキュロス

オレンジジュース	160g	スペキュロス	1g
グラニュー糖	20g	コーンスターク	2g
オレンジプロッサムのはちみつ	20g		

① オレンジジュースの一部とコーンスタークを合わせる。

② 残りのオレンジジュース、グラニュー糖、オレンジプロッサムのはちみつ、スペキュロスを鍋で沸かし、①を加えとろみをつける。

### 飾り

ショコラの種(じ)	55g	ミント	2g
-----------	-----	-----	----

① ショコラノワールをテンパリングし、2.5cm×15cmにカットしたOPPシートに薄くのばし、チューブを半分に切った型の上で種の形に固める。

② もう一つは、コームでスティック状にする。

### 組み立て

- バルフェグラス kiri ミントをアシエットに置き、穴のところにマリネオランジュを入れ、クロケット kiri ショコラを置く。
- ソースサンショウを流し、チュイルスペキュロスを置き、その上にソルベ kiri アグリュームをクセルする。
- ショコラの種とスティックとミントを飾る。
- 沸かしたてのソースオランジュスペキュロスを提供時にお客様の目の前で流し、ショコラの種を溶かし、召し上がっていただく。