



キリ クリームチーズ コンクール 2009

CONCOURS DE PÂTISSERIE AVEC LE FROMAGE KIRI



店頭でお客様が買いたくなるような、魅力的なキリ商品の開発をめざして

第9回キリ クリームチーズ コンクールは、＜洋生菓子＞＜ギフト洋菓子＞＜和菓子＞の3部門で、233作品の応募がございました。書類審査を通過した15作品の中から、最終審査で見事金賞に輝いたのは、ル・クレールの佐藤晶さん＜洋生菓子部門＞、カルチュ・ラタンの冨田和彦さん＜ギフト洋菓子部門＞、亀屋万年堂の田崎典子さん＜和菓子部門＞のお三方です。

今回のコンクールでは、応募の際に「店頭での販売価格」を設定することが必須となり、また、キリ クリームチーズの配合量の規定がなくなり、それに代わって「キリの味が出ていること」が条件として加えられました。このように「店頭で実際に売れるキリ商品」ということを条件に開発された、多くの優れた作品の中から選ばれた金賞3作品はいずれも、その条件を満たす魅力的な商品です。ぜひ、貴店でも新メニューとしてご採用ください。

Sourire (スリール)

材料 (直径5.5cm×高さ4.5cmセルクル20個分) 参考販売価格: 367円

【ビスキュイ・kiri】(38cm×29cm天板1枚 焼成後全重量334gより185g使用)

キリ クリームチーズ	135g	グラニュー糖	68g
卵黄	68g	塩	1g
小麦粉	35g	イヨカンブチカット	6g
卵白	113g		

【ソース・kiri】(センター用 直径3.5cmフレキシパン20個分)

キリ クリームチーズ	60g	グラニュー糖	13.5g
牛乳	27g	冷凍加糖卵黄	11.5g

【ジュレ・オレンジパッション】
(センター用 直径3.5cmフレキシパン20個分/飾り用 20個分)

コクテル ダグリュム オ		ゼラチン	
コアントロビュレ	155g	(グランベル・ゴールドエキストラ)	2g
パッションビュレ	39g	フランボワーズ プリゼ	5g
グラニュー糖	15g		

【ムース・kiri】

キリ クリームチーズ	245g	サワークリーム	119g
牛乳	84g	生クリーム(35%)	224g
グラニュー糖	45g	冷凍卵白	53g
冷凍加糖卵黄	35g	グラニュー糖	70g
ゼラチン		トレハロース	35g
(グランベル・ゴールドエキストラ)	9.5g		

【クレーム・kiri】

キリ クリームチーズ	43g	グラニュー糖	15g
生クリーム(35%)	87g	サワークリーム	15g

【飾り】

フランボワーズ	20粒(20g)	セルフィーユ	
クーベルチュール	70g	銀箔	

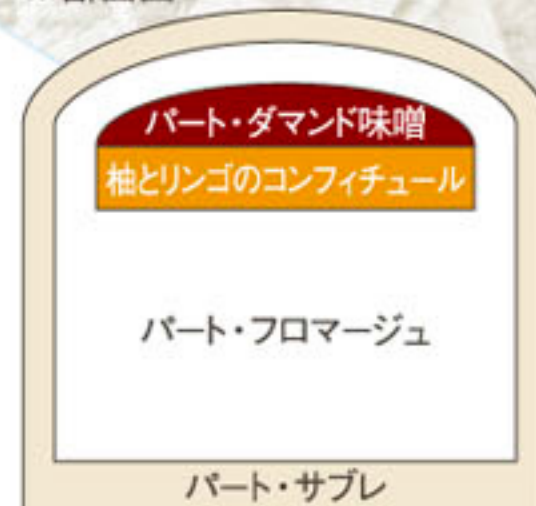


＜洋生菓子部門 金賞＞
佐藤 晶さん 「ル・クレール」





※断面図



<ギフト洋菓子部門 金賞>
富田 和彦さん 「カルチェ・ラタン」

De fond de cœur (デュフォンデュクール)

“真心こめて 心からありがとう”の意

材料 (4cm×4.5cm×高さ2.5cm角セルクル32個分/1箱8個) 参考販売価格:2,000円(1箱)

【パート・サブレ】(内@28g×32個=896g使用)

無塩発酵フレッシュバター	275g	バニラシュガー	3g
無塩フレッシュバター	275g	卵黄	100g
粉糖	160g	アーモンドプードル	250g
和三盆糖	90g	薄力粉	720g
塩	1.6g		
合計			1,874.6g

【パート・フロマージュ】(@14.06g×32個=450g使用)

キリ クリームチーズ	268g	加糖コンデンスミルク	20g
グラニュー糖	70g	卵黄	21.95g
塩	0.15g	薄力粉	43.9g
無塩フレッシュバター	26g		
合計			450g

【パート・ダイヤモンド味噌】(@4g×32個=128g使用)

無塩フレッシュバター	28.4g	アーモンドプードル	28.4g
粉糖	28.4g	薄力粉	6.8g
赤味噌	16g		
全卵	20g	合計	128g

【柚とリンゴのコンフィチュール】(内@3g×32個=96g使用)

柚ピューレ(20%加糖)	80g	グラニュー糖	20g
リンゴピューレ(50%加糖)	40g	ペクチン	2.5g
合計			142.5g

【デコール黄粉】(内@2g×32個=64g使用)

黄粉	100g	合計	150g
粉糖	50g		

kiri 満開 (キリマンカイ)

材料 (直径3.5cm×高さ2.8cm腰高万頭30個分)

参考販売価格:120円

【小豆餡】

小豆生餡	200g	トレハ	40g
グラニュー糖	70g	麦芽糖	40g

【桜ハチミツチーズクリーム】

キリ クリームチーズ	130g	桜花ミンチ	4g
桜ハチミツ	18g		

【浮島ソボロ】

上白糖	27g	イスパタ	1g
卵白	20g	小麦粉	45g
倍割すり芋	10g	トレハ	10g
白並餡	25g	着色・赤	適量

【薯蕷万頭生地】

倍割すり芋	150g	イスパタ	0.03g
上用粉	55g		

【仕上げ】

練切	花びら飾り
金粉	



<和菓子部門 金賞>
田崎 典子さん 「亀屋万年堂」

浮島ソボロ



※断面図

販売者

JAPAN FOOD & LIQUOR ALLIANCE JFLA

ジャパン・フード&リカー・アライアンス食品販売株式会社 アルカン事業本部
〒103-0014 東京都中央区日本橋蛸殻町1-5-6 盛田ビルディング / TEL. 03-3664-5290 / www.arcane-jp.com

bel Cheese with a Difference

ベル ジャパン株式会社
www.bel-japon.com



ルセットご採用
プレゼント実施中!
<2009年7月末日まで>

本ルセット集及び過去のルセット集に掲載されたルセットのいずれかを、実際に商品として店頭で1ヵ月以上販売して頂いた全ての方に、キリ1kg 1ケース(12個入り)をプレゼントいたします!

①ご採用頂いた商品の写真②ショーケース内にディスプレイした商品の写真を添付し、貴店名、住所、ご担当者名、電話番号、対象商品販売期間を明記の上、2009年7月末日までに上記アルカン事業本部宛にご郵送ください。(当日消印有効)

受賞作品の作り方はWEBへアクセス!

プロのためのアイデアレシピ満載 www.bel-japon.com/master/