



第15回
キリ® クリームチーズ
コンクール 2023

受賞作品ルセット集

*Concours De Pâtisserie Avec
Le Fromage Kiri 2023
Livret De Recettes*

1er prix
最優秀賞



生菓子部門 最優秀賞 山下 莉奈さん パティスリー アテスウェイ/東京都

éclair エクラ

シリコン型 φ7cm×高さ3.5cm / 40個分

コンフィ ミルティューク

ブルーベリー	450g
グラニュー糖	55g
ベクチン NH	2.5g
レモンの皮	1/2 個

鍋にブルーベリーを入れ、グラニュー糖とベクチンを一緒に混ぜ合わせ、ここにブルーベリーピューレ、グラニュー糖を加えて沸騰させ、ふやかしたゼラチンを加えて混ぜる。

ムース ラヴァンドゥ フロマーージュ

牛乳	35g
ラベンダー	2g
ブルーベリーピューレ	50g
グラニュー糖	35g
板ゼラチン	3.8g
キリ クリームチーズ	190g
ヨーグルト	20g
生クリーム 42%	145g

- ① 鍋に牛乳とラベンダーを入れて火にかけて、アンフューゼして裏ごす。ここにブルーベリーピューレ、グラニュー糖を加えて沸騰させ、ふやかしたゼラチンを加えて混ぜる。
- ② 柔らかくしたキリ クリームチーズにヨーグルトを加え、①を少しずつ加えて混ぜ、泡立てた生クリームと混ぜ合わせる。出来上がったものをコンフィ ミルティュークの上に流し冷やし固める。

アパレイユ フロマーージュ

キリ クリームチーズ	625g
ヨーグルト	82g
加糖卵黄	94g
グラニュー糖 (a)	53g
コーンスターチ	18g
卵白	131g
グラニュー糖 (b)	72g

- ① 柔らかくしたキリ クリームチーズにヨーグルトを加えて混ぜておく。
- ② 加糖卵黄とグラニュー糖 (a) をすり混ぜた中に、①を加え、コーンスターチを加えて混ぜる。
- ③ 卵白とグラニュー糖 (b) でメレンゲを作り、②と合わせてφ5cmのセルクルに流し、155℃で18分オーブンで焼成する。

クーリー ミルティューク

ブルーベリーピューレ	80g
グラニュー糖	20g
ベクチン NH	0.8g
板ゼラチン	1.6g

鍋にブルーベリーピューレを入れ、グラニュー糖とベクチンを加えたものを加えて混ぜ、火にかけて沸騰したら、ふやかしたゼラチンを加えて混ぜる。

ジュレ ミルティューク

ブルーベリージュース	150g
水	150g
グラニュー糖	24g
レモンの皮	少量
板ゼラチン	40g
ブルーベリー	40粒

鍋にブルーベリージュース、水、グラニュー糖を入れて沸騰させ、レモンの皮、ふやかしたゼラチンを加えて混ぜ、ドーム型に流し入れ、中心にブルーベリーを加えて冷やし固める。→A

サブレ プルトン フロマーージュ

バター	440g
粉糖	144g
塩	4g
薄力粉	420g
コーンスターチ	80g
卵黄	16g
キリ クリームチーズ	270g

- ① ボマード状にしたバターに、粉糖、塩を加え、一緒にふるった薄力粉とコーンスターチを加えて混ぜる。
- ② 電子レンジで加熱した卵黄の裏返しを①に加え、柔らかくしたキリ クリームチーズを少しずつ加えて混ぜ合わせる。
- ③ 生地を飾り用に厚さ2mm直径4cm、底用に厚さ3mm直径7cmにそれぞれ菊型で抜き、160℃のオーブンで10分焼成する。

グラスアロー ミルティューク

粉糖	300g
ブルーベリージュース	40g
レモン果汁	30g

全ての材料を混ぜ合わせたものをサブレ プルトン フロマーージュの表面にかけ、表面が乾くまで200℃のオーブンで焼成する。

ジュレ シトロソ ミルティューク

レモン果汁	200g
グラニュー糖	26g
板ゼラチン	3.6g
コンフィ ミルティューク シロップ	12g

レモン果汁、グラニュー糖を鍋に入れ加熱し、沸騰したらふやかしたゼラチンを加え、コンフィ ミルティューク シロップを加えて混ぜる。

ムース フロマーージュ

板ゼラチン	18.5g
生クリーム 35% (a)	670g
水	65g
グラニュー糖	210g
卵白	120g
キリ クリームチーズ	500g
ヨーグルト	250g
生クリーム 35% (b)	50g

- ① ふやかしたゼラチンと生クリーム (a) を一緒に湯せんで溶かしておく。
- ② 水、グラニュー糖、卵白でイタリアンメレンゲを作る。
- ③ 柔らかくしたキリ クリームチーズにヨーグルトを加えたものと、①を混ぜ合わせ、②を加えて混ぜ、泡立てた生クリーム (b) と混ぜ合わせる。

チュイール ミルティューク

ブルーベリージュース	35g
薄力粉	20g
グラニュー糖	62g
溶かしバター	20g

全ての材料を混ぜ合わせ、160℃のオーブンで5分焼成する。

組み立て・仕上げ

- ① シリコン型にムース フロマーージュを少量流し入れ、コンフィ ミルティュークとムース ラヴァンドゥ フロマーージュのセンターを入れ、冷凍庫で冷やし固める。
- ② ①の上にジュレ シトロソ ミルティュークを少量流し入れ、冷凍庫で冷やし固め、ムース フロマーージュを再び流し入れ、クーリー ミルティュークを塗ったアパレイユ フロマーージュをのせ冷やし固める。
- ③ 型から外した②とAのジュレ ミルティュークをそれぞれナバージュヌートル (分量外) で上掛けし、②をサブレ プルトン フロマーージュの上のせ、中心をくり抜いた飾り用のサブレ プルトン フロマーージュを上へのせ、上にジュレ ミルティュークをのせ、チュイール ミルティュークを飾る。



ファクトリー部門 最優秀賞

川原 大治さん 株式会社北のアトリエ/北海道

モオモオバターサンド fromage milk

フロマージュ ミルク

φ5.5cm / 1100個分

クッキー生地

北海道無塩バター	3000g
ショートニング	1000g
グラニュー糖	3437g
塩	11g
全卵	1255g
パナラオイル	2g
薄力粉	7365g
ベーキングパウダー	55g

- ① ミキサーボウルに、常温に戻したバター、ショートニングを一箱に入れてピーターで滑らかな状態になるまで混ぜ、グラニュー糖、塩を加えて混ぜ、常温の全卵とパナラオイルを少しずつ加えて混ぜ、一緒にふるった薄力粉とベーキングパウダーを加えて混ぜる。
- ② 一晩寝かせた生地を、リバースシーターで1.8cm厚に伸ばし、直径5.5cmの抜型で抜き、シリコンメッシュシートをのせた天板に並べて、160℃のオーブンで14分焼成する。

チーズバタークリーム

キリ クリームチーズ	15000g
北海道無塩バター	5000g
北海道無塩発酵バター	5000g
純粉糖	2000g
パナラオイル	50g

湯せんにかけて 32℃にしたキリ クリームチーズをミキサーボウルに入れ、ピーターで滑らかな状態にし、ふるった純粉糖を加えてしっかり混ぜる。ここに、室温にしたバター2種を加えて混ぜ、パナラオイルを加えて混ぜる。

牛柄のチョコクッキー

焼成済みクッキー生地	1000 枚
A[ホワイトチョコレート	5000g
B[ホワイトチョコレート	2500g
色粉 (黒、茶)	適量

クッキーの表面にホワイトチョコレートAとBで牛柄にする。

組み立て

焼成済みクッキー生地	1 枚
チーズバタークリーム	24g
牛柄のチョコクッキー	1 枚

クッキー生地の上にチーズバタークリームを充填する。牛柄のチョコクッキーを上のにせ急速冷凍する。



デリカテッセン部門 最優秀賞 / Z世代が選ぶベストデリ賞

平山 英司さん 名鉄協商株式会社/東京都

カプレーゼ風キッシュ

φ18cm × 高さ4.5cm / 6個分

トマト生地

ベーカース	
パーセント(%)	
強力粉	100
インスタントドライイースト	0.8
ドライバセリ	0.2
ブラックペッパー	0.2
ドライバジル	0.1
パルメザンパウダー	5
ホールトマト缶	80
塩	1.8
キリ クリームチーズ	15

塩、Aの材料をミキサーボウルに入れ、L5分、MH4分、塩を加えてL2分、キリ クリームチーズを加えてL2分、MH4分回す。捏上温度…23~24℃、フロアタイム…90分

ジェノベーゼ・ダイスカットトマト

ベーカース	
パーセント(%)	
トマト	100
ジェノベーゼソース	20

アパレイユ

ベーカース	
パーセント(%)	
全卵	100
牛乳	100
生クリーム	50
ホワイトペッパー	適量
ナツメグ	適量

成形

- ① 丸めたトマト生地 250g をリバースシーターで18cmの円状に伸ばし、キッシュの焼き型に入れ、温度30℃、湿度80%のホイロに入れ90分発酵させる。
- ② ①の表面全体にキリ クリームチーズ90gを絞り、ジェノベーゼ・ダイスカットトマト150gをのせ、ミックスチーズ35gを表面全体に散らす。生ハム70gをトマトに被せるようにのせ、スライストマト40g、カラミントマトスライス30gを見映えよくのせ、上からアパレイユを80g流し、キリ クリームチーズ50gを12カ所にバランスよく絞り、パルメザンパウダー10gを散らす。
- ③ 上火190℃ 下火170℃のオーブンで25~28分焼成し、仕上げにオリーブ油10gを全体に塗り、フレッシュバジル5gをのせる。



2ème prix
銀賞



生菓子部門 銀賞 山本 桃歌さん 株式会社ホテルグランヴィア大阪/大阪府

濃蜜*ふろま〜じゅ

シリコン型 (中心に窪みのあるタイプ) φ7cm×高さ5cm / 40個分

濃蜜*バンドジェヌ

ローマジパン	117g
キリ クリームチーズ	64.8g
アーモンドパウダー	153g
グラニュー糖	43.2g
米粉	88.2g
大阪産百花はちみつ	19.8g
冷凍全卵	266.4g
冷凍卵白	196.2g
グラニュー糖	102.6g

- ① 温めたローマジパンとAをフードプロセッサーに入れて混ぜた中に、40℃まで温めたBを少しずつ加える。
- ② 卵白とグラニュー糖でしっかりと立ったメレンゲを作り、①と混ぜ合わせ、フレンチ天板に伸ばし広げ 180℃のオーブンで焼成する。

濃蜜*チーズペースト

キリ クリームチーズ	263g
大阪産百花はちみつ	158g

材料を混ぜ合わせ、焼き上がったバンドジェヌの上に伸ばし広げφ5.5cmのセルクルで抜く。→C

濃蜜*フロマージュ クリュ

キリ クリームチーズ	1160g
サワークリーム	232g
グラニュー糖	261g
生クリーム 35%	928g
生クリーム 40%	696g
マスゼラチン	116g
レモンビュール	46.4g

キリ クリームチーズ、サワークリーム、グラニュー糖を滑らかになるまですり混ぜた中に、生クリームを少しずつ加え、一緒に溶かしたマスゼラチンとレモンビュールを加えて混ぜる。

濃蜜*ガレット

キリ クリームチーズ	36g
バター	162g
グラニュー糖	135g
大阪産百花はちみつ	46.8g
牛乳	45g
アーモンドパウダー	44.6g
ゲランドの塩	4.1g
薄力粉	337.5g
ベーキングパウダー	2.7g
タイムトペッパー	2g

- ① Aをしっかりとすり混ぜ、30℃に温めた牛乳を数回に分けて加え、アーモンドパウダー、ゲランドの塩を加えて混ぜ、一緒にふるっておいた粉類と、砕いたタイムトペッパーを加えて混ぜる。2mmの厚さに伸ばし冷蔵庫で冷やし固める。
- ② 生地を取っ手付きのφ8.5cmに成形し、150℃のオーブンで焼成する。焼き上がりにカカオバター (分量外) を吹き付けコーティングする。

クレーム ミエル

グラニュー糖	45g
生クリーム 35%	165g
牛乳	75g
ゲランドの塩	0.3g
冷凍卵黄	45g
大阪産百花はちみつ	30g
マスゼラチン	20g
バター	45g

グラニュー糖でキャラメルを作り、Aでクレーム アングリーズを焼き、マスゼラチン、バターを加えて混ぜる。

ムース ミエル

グラニュー糖	24g
生クリーム 35%	47g
冷凍卵黄	47g
大阪産百花はちみつ	70g
マスゼラチン	20g
生クリーム 35%	183g

グラニュー糖でキャラメルを作り、Aと合わせてクレーム アングリーズを焼き、マスゼラチンを加える。30℃まで冷めたら泡立てた生クリームと混ぜ合わせる。

濃蜜*チーズクリーム

キリ クリームチーズ	258g
大阪産百花はちみつ	69g
生クリーム 22%	86g

全ての材料を滑らかなるまで混ぜ合わせる。

コンポート シトロン

レモン	9個
ミネラルウォーター	360g
グラニュー糖	360g
トレハロース	180g

レモンの皮を柔らかくなるまでブランシールし、Aで作ったシロップにレモンの実と皮を漬け込む。

コンポテ シトロン

コンポート シロップ	120g
コンポート シトロン	9個分
レモンビュール	30g
オレンジジュース	15g

鍋に全ての材料を入れ加熱し、煮詰める。出来上がったらハンドブレンダーでペースト状になるまで混ぜ、ハチの巣形シリコンにすり込み冷凍する。

ジュレ シトロン

コンポート シロップ	508g
ベルガモットビュール	10g
オレンジジュース	36.3g
マスゼラチン	58g

全ての液体を一緒に温め、マスゼラチンを加え、20℃以下に冷ます。

ジュレ キャラメル

グラニュー糖	40g
ミネラルウォーター	160g
マスゼラチン	21g

グラニュー糖でキャラメルを作り、ミネラルウォーターとマスゼラチンを加えて混ぜる。一部をハニカム チーズ用に残り、残りを20℃以下まで冷まし、シリコン型 (飾り用) に流して冷凍庫で固める。

ハニカム チーズ

キリ クリームチーズ	200g
------------	------

- ① 柔らかくしたキリクリームチーズをハチの巣形のシリコン型にすり込み冷凍する。
- ② 窪みにジュレ キャラメルを流す。

組み立て・仕上げ

- ① シリコン型 (中心に窪みのあるタイプ) に濃蜜*フロマージュ クリュを流し入れ、Cの生地でフタをし、冷凍庫で冷やし固める。
- ② 型から抜いた①を濃蜜*ガレットの上のせ、窪みに、30℃以下に冷やしたクレーム ミエル、ムース ミエル、濃蜜*チーズクリームを順番に流し入れ、型から外したコンポテ シトロンを上へのせ、20℃以下に冷ましたジュレ シトロンを流し固める。
- ③ 飾りにジュレ キャラメル、ハニカムチーズをのせる。

※マスゼラチン：ミネラルウォーター 210gとフィッシュゼラチン 37.8gを混ぜ合わせたものを使用。



ファクトリー部門 銀賞 / Z世代が選ぶベストスイーツ賞

上田 夏望さん コスモフーズ株式会社 / 東京都

ヴェルヴェット リッチチーズテリーヌ

PP キャレ焼成型 10cm×6cm×高さ 4.5cm

ナッツクランチ

A	バター	2.31 kg
	ゲラド塩	0.05 kg
	ホワイトチョコレート	2.31 kg
	皮むきアーモンドロースト 24 割	0.71 kg
B	皮むきヘーゼルナッツロースト 16 割	1.07 kg
	アーモンドクランチ	8.54 kg

A を湯せんで 40°C に溶かし、B を加えて混ぜる。

レアチーズケーキ

A	キリ クリームチーズ	35.00 kg
	上白糖	8.40 kg
	サワークリーム	9.80 kg
	パルティンパウダー	3.92 kg
	生クリーム 35% (a)	9.80 kg
	生クリーム 35% (b)	1.40 kg
	ゼラチン GLW-K	0.28 kg
水 (ゼラチン膨潤用)	1.40 kg	

- キリ クリームチーズを滑らかな状態にし、上白糖、サワークリーム、パルティンパウダーを順番に加えて混ぜ、生クリーム (a) を少しずつ加えて混ぜる。
- 生クリーム (b) と A を一緒に湯せんで 40°C に溶かし、①に入れて混ぜ、裏ごしする。

バスク風チーズケーキ

A	キリ クリームチーズ	27.21 kg
	上白糖	4.54 kg
	ブラウンシュガー	4.54 kg
	トレハロース	4.54 kg
	コーンスターチ	1.51 kg
	カマンベールチーズパウダー	2.27 kg
	全卵	10.28 kg
	生クリーム 47%	7.56 kg
	牛乳	7.56 kg

キリ クリームチーズを滑らかな状態にし、上白糖、ブラウンシュガーを加えて混ぜ、トレハロース、コーンスターチ、カマンベールチーズパウダーを順番に加えて混ぜる。全卵、生クリーム、牛乳を順番に少しずつ加えて混ぜ、最後にブレNDERで混ぜる。

カラメルチーズパウダー

キャラメルソース粉末	3.60 kg
コーンスターチ	4.80 kg
チェダーチーズパウダー	3.60 kg

全て材料を混ぜ合わせ、ふるいにかける。

組み立て・仕上げ

- PP キャレ焼成型にオイルスプレーを吹きかけ、ナッツクランチを 12g 平らに敷く。この上に、レアチーズケーキを 45g 充填し、バスク風チーズケーキを 35g 充填する。表面にカラメルチーズパウダーを 2g まんべんなく茶こしでふるい、上火 150°C、下火 150°C のオーブンで 25 分、上火 160°C、下火 150°C のオーブンで 10 分湯煎焼きする。(タンパーは自然排気)
- ①が冷めたら、軽く湯煎にあてて型から外す。



デリカテッセン部門 銀賞

野崎 桃子さん Boulangerie Le Bamtan / 福岡県

イトシマライザンブタ

糸島雷山豚の肉みそと クリームチーズ

φ9 cm / 39 個分



生地

【発酵種】	ベーカースパーセント (%)	
フランスパン専用粉	100	ミキシング: L3分 (オートリズ 30分)、L6分、H30秒
塩	2	捏上温度: 23°C
パン酵母	0.4	発酵時間: 温度 27°C / 湿度 75%
モルト	0.2	90分発酵後 6°C で 18時間冷蔵。
吸水	70	

【本捏配合】

	ベーカースパーセント (%)	
フランスパン専用粉	95	ミキシング: L8分、H6分、オリーブオイルを入れ L2分
全粒粉	5	捏上温度: 25°C
上白糖	4	フロアタイム: 温度 27°C / 湿度 75%、60分、50gに分割
塩	2	ベンチタイム: 温度 27°C / 湿度 75%、30分
モルト	0.7	
オリーブオイル	0.5	
吸水	10	

肉みそフィリング

	ベーカースパーセント (%)	
糸島雷山豚ミンチ	100	豚ミンチをサラダ油で炒め、色が変わってきたらすりおろした生姜とんにくを加えて香りが出るまで炒め、白ネギを加えて軽く炒める。Aの調味料を加えて、弱火でとろみが付くまで加熱する。
生姜	3.5	
んにく	2.5	
白ネギ	30	
白味噌	22	
赤味噌	7.5	
上白糖	22	
みりん	11.5	
料理酒	7.5	
醤油	4	
サラダ油	10g	

成形

- 生地をめん棒で伸ばし、レッドチェダーチーズ (10g/個) を付け、肉みそフィリング (30g/個) を包み、型に入れ、温度 32°C、湿度 75% のホイロに入れ 60分発酵させる。
- 焼成前、表面にはさみで十字にカットし、キリ クリームチーズ (18g/個) を絞る。
- 上火 210°C、下火 230°C のオーブンで 13分焼成し、焼き上がり後、キリ クリームチーズの部分をガスバーナーで炙って焦げ目をつける。



3ème prix

銅賞



生菓子部門 銅賞 近藤 亨也さん パティスリー アテスウェイ/東京都

Soleil ソレイユ

トリュフクラウン型 φ8.2cm×高さ2.9cm / 40個分

パートシュクレ

バター	240g
粉糖	152g
グランドの塩	4g
全卵	80g
バニラペースト	5g
薄力粉	400g
アーモンドプードル	48g

- ① 柔らかくしたバターに粉糖、塩を加え、全卵とバニラペーストを2~3回に分けて加え、均一に混ぜる。ここに、ふるった粉類を加え、粉気がなくなるまで混ぜ冷蔵庫で休ませる。
- ② 生地を2mmの厚さに伸ばし、トリュフクラウンの形にカットした生地を、シリコン型の上にかぶせ、160℃のオーブンで15分焼成する。

マーマレードシロン

レモン(正味)	112g
グラニュー糖	100g
パッションビュール	110g
バニラペースト	2g
レモン果汁	30g
グラニュー糖	10g
NHペクチン	4g

柔らかく煮たレモンをフードプロセッサーで攪拌し、Aを加え40℃まで温めたら、Bを加えとろみがつくまで炊く。粗熱がとれたら、パートシュクレに塗り広げておく。

スフレフロマーージュ

グラニュー糖	60g
卵黄(割卵)	76g
薄力粉	60g
コーンスターチ	20g
牛乳	400g
生クリーム35%	40g
グランドの塩	1g
キリクリームチーズ	356g
バター	40g
冷凍卵白	224g
グラニュー糖	100g
レモンの皮	1個

- ① Aとふるった粉類を合わせておく。
- ② Bを鍋で温め、一緒に柔らかくしたキリクリームチーズとバターを加えて沸騰させる。
- ③ ①に②を加え、裏ごしながら鍋に戻し、とろみが付くまで加熱する。出来上がりを冷ましておく。
- ④ Cでしっかり立ったメレンゲを作り、レモンの皮と合わせた③とざっくり混ぜ合わせる。パートシュクレの8分目まで絞り入れ、150℃のオーブンで20~25分焼成する。→D

シャンティー オランジュ

生クリーム35%	200g
生クリーム45%	200g
グラニュー糖	32g
オレンジの皮	1個

全ての材料を混ぜ合わせる。

ビスキュイジョCOND フロマーージュ オランジュ

アーモンドプードル	46g
粉糖	122g
加糖卵黄	98g
冷凍卵白	74g
キリクリームチーズ	80g
冷凍卵白	246g
グラニュー糖	147g
薄力粉	112g
オレンジの皮	1個

- ① Aをよく混ぜ合わせ、柔らかくしたキリクリームチーズを加え、温めながら白っぽくなるまで泡立てる。
- ② Bでメレンゲを作る。
- ③ ①にオレンジの皮、半量のメレンゲ、ふるった薄力粉、残り半量のメレンゲの順に加えて少しツヤが出るまで混ぜ合わせ、天板に伸ばし広げ、180℃のオーブンで7分焼成する。冷めたらφ7cmのセルクルで抜き、φ5cmのセルクルで中心を抜いておく。

コンフィドランジュ

オレンジ(カルチュにしたもの)	600g
グラニュー糖	86g
NHペクチン	17g
コアントロー	5g

鍋にオレンジとAを入れ、実が煮崩れるまで炊き、粗熱が取れたらコアントローを加え、天板に厚さ7mmに流し入れて冷凍し、ビスキュイジョCOND フロマーージュ オランジュと同じ大きさに抜いておく。

ジュレドランジュサンギーヌ

オレンジ果汁	480g
オレンジサンギーヌビュール	120g
グラニュー糖	108g
板ゼラチン	14g

Aを鍋に入れ沸騰させ、ふやかしたゼラチンを加えて冷まし、天板に厚さ1.5mmに流し入れ冷やし固める。固まったら、3×2cmの楕円の型で抜いておく。

ムースフロマーージュオランジュ

オレンジ果汁	75g
板ゼラチン	17g
キリクリームチーズ	450g
ヨーグルト	150g
冷凍卵白	115g
グラニュー糖	205g
水	49g
オレンジの皮	1個
生クリーム35%	608g

- ① 鍋にオレンジ果汁を入れ沸騰させ、ふやかしたゼラチンを加えて混ぜる。これを一緒に混ぜておいたキリクリームチーズとヨーグルトの中に少しずつ加えて混ぜる。
- ② Aでイタリアンメレンゲを作り、①と合わせてオレンジの皮を加え、泡立てた生クリームと混ぜ合わせる。

ナバージュ オランジュ

ナバージュヌートル	1000g
オレンジ果汁	150g
オレンジの皮	3個

全ての材料を混ぜ合わせる。

飾り

アーモンドダイスロースト	適量
粉糖	適量
ライムの皮	適量
金箔	適量

組み立て・仕上げ

- ① トリュフクラウン型にジュレドランジュサンギーヌを敷きこみ、ムースフロマーージュオランジュを型の半分まで流し入れ、ビスキュイジョCOND フロマーージュ オランジュ、コンフィドランジュの順に入れ、ムースフロマーージュを型の上まで入れ冷やし固める。
- ② 型から外した①をナバージュヌートルで上掛けし、アーモンドダイスローストをふちに付ける。
- ③ Dの表面に泡立てたシャンティー オランジュを塗り広げ、粉糖を振り、②のをせ、ライムの皮、金箔のをせる。



ファクトリー部門 銅賞

飯谷 笑さん 山崎製パン株式会社/東京都

レアチーズミルクレープ

5.0cm×10.5cm×高さ4.5cm

ジェノワーズ

A	全卵 (35°C)	12.000 kg
	バター (溶かす)	0.030 kg
	砂糖	10.339 kg
	水	1.280 kg
	乳化油脂	1.290 kg
	乳化剤①	0.650 kg
	乳化剤②	0.640 kg
	起泡剤	0.032 kg
	乳化剤③	0.008 kg
	薄力粉	8.620 kg
B	膨張剤	0.325 kg

- ① Aの材料を連続ミキサーに投入し混ぜ、エアレーションした中に、一緒にふるったBの材料を投入し、エアレーションする。出来上がりの生地温度は22.5°C、比重0.52にする。
- ② φ21cmの型に生地を350gずつ入れ、上火185°C、下火180°Cのトンネルオーブンで45分焼成し、冷めたら厚さ12mmにスライスしておく。

クレープ生地

A	ミックス粉 (小麦粉、砂糖他)	10.000 kg
	制菌剤	0.150 kg
	全卵①	4.000 kg
B	全卵②	4.000 kg
	水	8.800 kg
C	油脂①	2.000 kg
	調製バター ※溶かしておく	0.100 kg
	油脂②	2.000 kg

- ① AにBをダマにならないよう少しずつ加え、泡立てないようにピーターで混ぜる。
- ② ピーターで混ぜながら、①にCを加えて混ぜる。
- ③ 170°Cに設定した転写ドラムタイプの焼成機で焼成する。

サンド用チーズクリーム

A	キリ クリームチーズ	11.500 kg
	グラニュー糖	3.300 kg
	粘度調整剤	0.150 kg
	制菌剤	0.420 kg
	香料	0.030 kg
	カスタード	1.500 kg
	ホイップ	10.000 kg

キリ クリームチーズに、一緒に混ぜておいたAを加えてピーターで滑らかになるまで混ぜ、カスタードを加えてさらに混ぜ、6分立てに泡立てたホイップを加えて混ぜる。

トッピング用チーズホイップ

A	キリ クリームチーズ	2.500kg
	グラニュー糖	1.200kg
	カスタード	1.000kg
	ホイップ	9.000kg
	レモン果汁	0.200kg

ピーターを使用して、Aの材料を滑らかな状態になるまで混ぜ、カスタードを加えて混ぜる。ここに6分立てに泡立てたホイップを加え、レモン果汁を加えて混ぜる。

組み立て、仕上げ

クレープ生地にサンド用チーズクリームを50gナッペする。この工程を12回繰り返し、ジェノワーズを上重ねて反転させ、型を上からかぶせて成型する。トッピング用チーズホイップをNo12の口金を使用して涙型に絞る。12等分にカットする。



デリカテッセン部門 銅賞

浮ヶ谷 和也さん セルリアンタワー東急ホテル/東京都

クリームチーズのパンオサーマン

20 個分

生地

準強力粉	100
上白糖	8
塩	2.1
イースト	1.4
牛乳	30
水	23.5
バター	6

ベーカース パーセント (%)

準強力粉	100
上白糖	8
塩	2.1
イースト	1.4
牛乳	30
水	23.5
バター	6

- ① バター以外の材料をミキサーボウルに入れ、L3分、バターを加えてL3分、M3分回す。
- ② 800gに分割したものを2個準備し、常温で30分休ませ、冷凍庫で1時間休ませる。

折り込み

【生地A】

生地にバター 400gを折り込む。厚さ7mmに伸ばし、4つ折り1回して1時間休ませ、再び厚さ7mmに伸ばし、3つ折り1回して1時間休ませ、縦30cm、厚さ7mmに伸ばす。

【生地B】

生地にキリ クリームチーズ 400gを折り込む。厚さ5mmに伸ばし、3つ折り1回して1時間休ませ、これと同じ動作をもう一度繰り返し、1時間休ませ、縦30cm、厚さ4mmに伸ばす。

ホワイトソース

バター	50g	鍋にバターを入れて弱中火で溶かし、薄力粉を加えて焦げないように木べらでかき混ぜ、Aを数回に分けて加え、さらに木べらで混ぜて滑らかな状態にする。ここにミックスチーズを加えて溶けるまで混ぜ、塩を加える。出来上がりをバットに移し冷やしておく。
薄力粉	50g	
牛乳	200g	
生クリーム	100g	
ミックスチーズ	50g	
塩	1g	

成形

- ① 幅5mmにカットした【生地A】を断面が見えるように【生地B】の上に隙間なくのせ、縦向きにして厚さ4mmに伸ばして、1時間休ませる。
- ② ①を15×5cmにカットし、裏返してキリ クリームチーズを30g絞り、スモークサーモン（事前にレモンの皮のすりおろしとブラックペッパーを振りかけておいたもの）3枚とアボカド2枚を交互にのせて、ホワイトソース30gを塗り、生地の高端を中心へ折り返し、30°Cのホイロで1時間発酵させる。
- ③ 上火220°C、下火180°Cのオーブンで20分焼成する。





キリ®の特徴を魅力的に表現した創意あふれる受賞作品



第15回を迎えた「キリ クリームチーズコンクール」はプロフェッショナル向けコンクールとして、
最大級の規模とそのレベルの高さで知られています。

今回は<生菓子部門><ファクトリー部門><デリカテッセン部門>で募集を行い、
「キリ」の特徴を魅力的に表現した創意あふれる9作品が、最優秀賞、銀賞、銅賞に輝きました。

これまで数々の受賞作品が商品化され、キリを使った商品の認知が消費者へ拡大しており、
今回も魅力的な作品が多くの方に届くことを期待しております。
是非、貴店の新メニューとしてご活用いただければ幸いです。

※Kiriのロゴの使用に関しては、使用基準が設けられており、無断で使用することができません。詳細はアルカンまでお問い合わせください。 ※Kiriはフランス・ベル社の登録商標です。



arcane

販売者 株式会社アルカン 製菓材営業部 www.arcane.co.jp
 □東京 〒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
 □大阪 TEL. 06-6242-7502 □福岡 TEL. 092-574-2270

輸入者 ベル ジャパン株式会社
 〒107-0062 東京都港区南青山3-13-18
www.bel-japon.com

