

「Savarin short cake style」

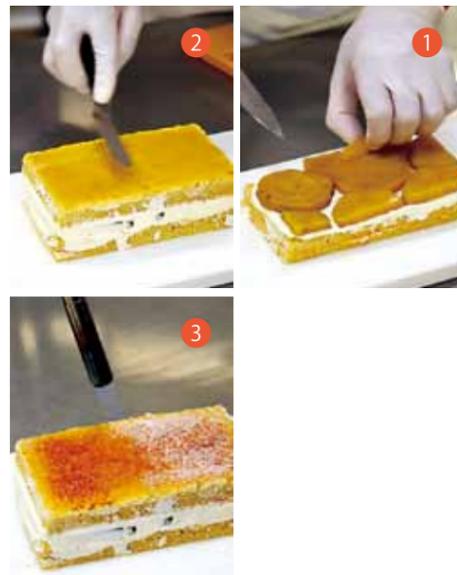
サバラン ショートケーキ スタイル



- ① クレームシャンティを絞りカットしたイチゴを入れる
- ② クレームディプロマットを絞り入れる
- ③ クレームシャンティを絞りサバラン生地を被せる

「Sweet potato short cake」

スイートポテト ショートケーキ



- ① ジェノワーズにクリームパダドゥスをナッペしてコンポールドパダドゥスを並べる
- ② クレームシャンティでジェノワーズをサンドしてクリームパダドゥスをナッペする
- ③ グラニュー糖を振りかけパーナーで炙ってキャラメリゼする



特集 新発想の ショートケーキ

美味しさ再発見の感性に 学ぶ

制作／安里哲也
協力／ザ・キャピトルホテル 東急(東京・千代田区)

日本における洋菓子といえばショートケーキだろう。ふんわり生地と軽やかなクリームに真っ赤な苺のスタイルは、誰もがその美味しさを想像できる唯一無二のお菓子と言える。今回は、このイメージをそのままにショートケーキを再構築してみようという企画。登場するのは、これまでも様々なテーマにおいて、豊富な経験を基に斬新なアイデアの数々を披露して頂いた「ザ・キャピトルホテル 東急」シェフパティシエの安里哲也氏。見た目も味わいも目から鱗が落ちるような技と感性に学びたい。



▶ 本文77ページ参照

「Strawberry short」

ストロベリー ショート



- ① 冷凍したイチゴに天然水、オリゴ糖を加えて粉碎してソルベにする
- ② ジェノワーズのクラムにソルベを盛り入れる
- ③ クレームシャンティを掛け入れる

「Snow ball」

スノー ボール



- ① イチゴをクレームシャンティショコラバニユに埋め込み冷凍庫で冷やし固める
- ② 型から外しクレームシャンティにくぐらせる
- ③ 角切りにしたジェノワーズのクラムをつける

