

エスターテ

フロマーージュブランとベルガモットの
組み合わせが爽やかな味。
エキゾチックフルーツを加えることで
より一層夏らしいヴェリーヌ。

フレッシュを越える
爽やかな味へ

パイナップル

3. パッションジュレ

1. ベルガモット
フロマーージュブランムース

2. ココナッツブリュレ



ボフロン・アンバサダー

Chef's profile

グランドハイアット東京
金子 浩 Hiroshi Kaneko

東京プリンスホテルを経て、'03年にグランドハイアット東京へ入社。'06年7月同社のペストリー料理長に就任し、現在に至る。'04年クープドゥモンドアントルメシヨクラ船艇工部門日本予選1位受賞。'05年クープドゥモンド日本チームリーダーアントルメシヨクラ・船艇工部門担当 日本チーム4位。

1. ベルガモット フロマーージュブランムース

卵黄	46g
グラニュー糖	89g
冷凍ピューレベルガモット	40g
粉ゼラチン	9g
冷凍ピューレベルガモット	78g
フロマーージュブラン	280g
グラニュー糖	17g
ベルガモットオイル	2g
生クリーム(泡立て)	565g

- 1 グラニュー糖89gとベルガモットピューレ40gを120°Cに煮詰め、卵黄に加え泡立てる。
- 2 粉ゼラチンとベルガモットピューレ78gを合わせ、温め溶かす。
- 3 フロマーージュブラン、グラニュー糖、ベルガモットオイルを合わせる。
- 4 1.2.3と泡立てた生クリームを混ぜ合わせる。

2. ココナッツブリュレ

牛乳	315g
生クリーム35%	415g
冷凍ピューレココナッツ	500g
卵黄	270g
グラニュー糖	125g

- 1 牛乳、生クリームを軽く温めて、卵黄とグラニュー糖と混ぜ合わせ、ココナッツピューレを加える。
- 2 フレキシパンに流し、焼きあげて冷凍する。

3. パッションジュレ

水	50g
冷凍ピューレパッション	450g
冷凍ピューレベルガモット	50g
オレンジジュース	100g
グラニュー糖	120g
イナアガー	25g

- 1 材料を混ぜ合わせて、85°Cまで加熱する。

4. バニラシロップ

グラニュー糖	1300g
水	1000g
バニラ	1本

- 1 材料を沸かす。

5. 組み立て

- 1 パイナップルを薄くスライスして、バニラシロップに漬け込む。グラスに張り付ける。
- 2 ベルガモットフロマーージュブランムースを少し流して、冷凍したココナッツブリュレをいれて、ベルガモットフロマーージュブランムースを流し冷やし固める。
- 3 パッションジュレ、パッションで飾りつける。