

【アイスクリーム 基本とバリエーション】目次

第1章 基本のアイスクリーム

[アイスクリーム アイスクリームマシンを使って]

バニラのアイスクリーム (オルタシア)

[アイスクリーム パコジェットを使って]

チョコレートのアイスクリーム (フロリレージュ)

[ソルベ]

苺のソルベ (プリマヴェーラ)

[パルフェ]

キルシュ入りピスタチオのパルフェ (プレジール)

[グラニテ]

巨峰のグラニテ (ラバリック)

[アイスパウダー]

ホワイトチョコのアイスパウダー (オルタシア)

*アイスクリームづくりの機器

第2章 フレーバーのバラエティ

[アイスクリーム]

バニラ (フロリレージュ)

バニラ (ラバリック)

アングレーズ (フロリレージュ)

キャラメル (フロリレージュ)

アカシア蜂蜜 (ラバリック)

蜂蜜 (プリマヴェーラ)

メープル (オルタシア)

チーズ（フロリレージュ）
ホワイトチョコレート（ラ バリック）
オリーブオイル（ラ バリック）
コーヒー（ラ バリック）
マンゴーティ（オルタシア）
白苺（オルタシア）
パイナップル（オルタシア）
人参（オルタシア）
キャベツ（フロリレージュ）
葉にんにく（プリマヴェーラ）
ピスタチオ（ラ バリック）
シナモン（ラ バリック）
サフラン（プリマヴェーラ）
フォアグラ（オルタシア）

[ソルベ]

レモン（プリマヴェーラ）
柑橘（フロリレージュ）
せとか（オルタシア）
ゆず（ラ バリック）
金柑（プリマヴェーラ）
桃（ラ バリック）
桃（オルタシア）
青りんご（ラ バリック）
青りんご（オルタシア）
ミントとアップル（フロリレージュ）
柿（ラ バリック）
すいか（フロリレージュ）
キウイ（フロリレージュ）
バナナ（プリマヴェーラ）
パイナップル（フロリレージュ）
パイナップル（ラ バリック）
巨峰（フロリレージュ）
フランボワーズ（フロリレージュ）
ほおずきのソルベ（フロリレージュ）
赤トマト（オルタシア）

白いトマト（オルタシア）
トマト（ラ バリック）
ホワイトアスパラガス（プリマヴェーラ）
人参のソルベ（プリマヴェーラ）
グリーンピース（プリマヴェーラ）
ラディッキオ（プリマヴェーラ）
玉ねぎ（プリマヴェーラ）
セロリ（プリマヴェーラ）
フキノトウ（プリマヴェーラ）
野草（プリマヴェーラ）
大葉（オルタシア）
唐辛子（プリマヴェーラ）
もち米（プリマヴェーラ）
焙じ茶（プリマヴェーラ）
濃茶（オルタシア）
ミルク（ラ バリック）
牛乳（フロリレージュ）
レ・リボ（フロリレージュ）
ヨーグルト（ラ バリック）
ヨーグルト（オルタシア）
ラムネ（フロリレージュ）
練乳（オルタシア）
ココナッツ（ラ バリック）
モッツァレッラ（ラ バリック）
チョコレート（ラ バリック）
白トリュフ（フロリレージュ）
オリーブオイル（フロリレージュ）
ラティニア（ラ バリック）
ビール（フロリレージュ）
メレンゲ（オルタシア）
牡蠣（プリマヴェーラ）

[パルフェ・スフレグラス・セミフレッド]

タヒチ産バニラ（プレジール）
チョコレート（プレジール）
ココナッツ（プレジール）

5種類のスライスを使ったキャラメル（プレジール）
メープルとキャラメリゼしたくるみ（プレジール）
抹茶（プレジール）
アールグレー（プレジール）
桃（プレジール）
オレンジ（ラ バリック）
ラムレーズン（プレジール）
コニャック（プレジール）
コアントロー（プレジール）
キルシュ（プレジール）
みかん（フロリレージュ）
エスプレッソのセミフレッド（プリマヴェーラ）
トローネのセミフレッド（ラ バリック）

[グラニテ・アイスパウダー]

グレープフルーツ（プレジール）
レモンと葉生姜（プリマヴェーラ）
桃（ラ バリック）
桃（プレジール）
いちご（プレジール）
巨峰（プレジール）
パイナップルとバジル（プレジール）
コーヒー（プレジール）
エスプレッソ（ラ バリック）
エスプレッソ（オルタシア）
ソーテルヌ（プレジール）
ジゼッポ（ラ バリック）
シェリーのかき氷（フロリレージュ）
カンパリ（プリマヴェーラ）
メロンの氷（プリマヴェーラ）
チョコレートのアイスパウダー（オルタシア）
エスプレッソのアイスパウダー（オルタシア）

第3章 + 1のシンプルデザート

[+フルーツ]

ミルクのパウダーシャーベットといちごのスープ
いちごのコンソメ スパイスの効いたホワイトチョコジェラート
メロンの氷と減圧したメロン
スイカのブラッディメアリー
スイカといちじくのスープ ココナッツのソルベ
パイナップルのカルパッチョとココナッツのパルフェ
桃のマリネ 桃ソルベ アマレットソース
パッションフルーツのジュレ ヨーグルトのソルベ
パッションフルーツのジュレ ヨーグルトのソルベ
ライチのエスプーマ 練乳のソルベとパイナップル
巨峰のジュレと巨峰のグラニータ
和三盆とトンカ豆風味のフォアグラのアイスクリーム
ほおずきの冷たいデクリネゾン
栗のスープにリコッタチーズムース アカシア蜂蜜ジェラート
干し柿のムースと柿のソルベ
ラムあんぼ柿のアイスクリームと柿の種
柿のコンポートとピスタチオナッツのパルフェ
紅玉と5種類のスパイスのパルフェ ミルフィユ仕立て
紅玉のロティ タヒチ産バニラのアイスクリーム添え
りんごのスープとシナモンジェラート
チョコレートのカンノーリ仕立て オレンジソース
オレンジのパルフェ カンパリグレープ
コアントローのパルフェと金柑のコンポートとそのソース
みかんのスフレグラス
グレープフルーツのグラニテとコアントローのパルフェ
彩り果実のタルト仕立て ヨーグルトのソルベ ハーブ風味
さまざまなフルーツのミネストローネ風
なめらかなパイナップルのアイスクリーム添え 109

[+野菜]

レモンのソルベットとトマトのマリネ
塩トマトのデクリネゾン
トマトのスープに浮かべたセロリのジェラート
カプレーゼ
焼きなすとエスプレッソのセミフレッド
白アスパラガスのジェラートとホワイトチョコレートをまぶしたアスパラガス

本当の“シューアラクレーム”

グリーンピースのジェラート 春色の衣をまとして

小松菜のズッパとカルダモンの香りのパンナコッタ 蜂蜜のジェラートをのせて

冷えたビールと枝豆

“バニラビーンズ”

野菜のマCHEDONIA オリーブオイルのジェラート

[+チョコレート]

チョコレートのサラミとゆずのソルベ

チョコレートのトルタ 唐辛子のジェラート添え

“フロリレージュ”が香る冷たいボンボンショコラ

レリボのアイスクリーム

ガトーショコラ 白トリュフの香り

クーベルチュールのガナッシュ - 196 のチョコアイスパウダー

チョコレートのブリュレ トンカ豆風味のバニラアイスクリーム添え

[+凝固剤・ムース]

ラディッキオ・トレヴィーゾのジェラート

シェリーのかき氷とそのレデュクションのシロップ

苺のソルベット リコッタチーズのムース添え

ファンタ グレープ

マスカルポーネチーズを詰めた苺のクレーム

冷たいビチュリン

いちごとアールグレーのパルフェ

ティラミス マスカルポーネムースとエスプレッソのグラニタ

抹茶のスムージーとパルフェ

アシェット ムース ショコラ キュイ

パイナップルのシャーベットとそのラビオリ

パンナコッタ エスティーボ

杏仁風味のブランマンジェ 白苺のアイスクリーム

シャインマスカットと軽いミントのブランマンジェ

ピスタチオのプディング ピスタチオのジェラートと青りんごソルベ

メープルのアイスクリームと杏仁プリン

大葉のムースと大葉のソルベ

[+クリーム]

アイスクリームの鮮やかなパレット
有機人参のアイスクリーム 人参パイのミルフィユ添え
桃のサバイヨン
アシェット タルトシトロン

[+ 生地]

ブリオッシュ コン ジェラート 金柑のジェラートをはさんで
ブリオッシュ コン ジェラート
オリーブオイルのソルベと四角いグリーンオリーブ
パルミジャーノ・レジャーノのスフレ バナナのジェラートとともに
オニオンのビスキュイとキャラメルアイスクリーム
そば粉のクレープ 玉ねぎのジェラートを添えて
フキノトウのジェラート 揚げ玉の食感と
パパッシーニとラティニアのソルベ
タルト リムーザン

[+ オイル、チーズ、ドリンク etc...]

牡蠣のジェラート 生牡蠣のように
冷たいもち米のリゾット オリーブオイルの緑の香りと
白いトマトのソルベ
キウイフルーツのソルベとサントモールのムース
フルムダンベールのアイスクリーム
濃茶のソルベのアフォガート仕立て
葉にんにくのジェラートのアフォガード
トローネのセミフレッド カフェビアンコのソース
ラムネのアイスクリーム
愛媛岩城島産せとかのソルベ シャラン産鴨胸肉のカルパッチョとともに

[パフェ・複数の味の調和]

ブルミエ
アブリューム イヴェール
リエジョワーズ
カシュカシュポワール
プランタニエ
ドゥーブルマロン
クーブ フォレ ノワール

マスカルポーネとエスプレッソのティラミス風

- 196 のエスプレッソアイスパウダー

クーベルチュールでコーティングした和栗のモンブラン メレンゲのアイス添え

ホワイトチョコレートのタルト仕立て - 196 のホワイトチョコアイスパウダー

桃のソルベとフルーツの冷製グラタン仕立て

フォアグラのポワレと紅玉のタルトタタン 青りんごのソルベと共に

シンプルデザートの構成パーツ

シェフの紹介 私のアイスクリーム