

【プロのデザートコレクション】

目次

はじめに

ムース、ジュレ、パバロア、プリン

イチゴのムース

和歌山産グレープフルーツと清見オレンジのテリーヌ アーモンドのスープ仕立て

バニラアイスクリーム添え バイマックルの香り

パッションフルーツのジュレとヨーグルトのソルベ

月桃のジュレ 茂木ビワのコンポートとトンカ豆のムース

ココナッツムースのテリーヌとハーブの香るゴールデンパイナップルのジュレ

7種類を融合させたトロピカルフルーツソルベ

梅干しの砂糖漬けゼリー寄せ

“ヴィチェリン”

卵黄プリン エスプレッソ風味

ポ・ドゥ・クレーム レグリース（甘草）の香り サフランのマドレーヌ

ラム酒風味のクレームキャラメル

パッションフルーツのミルクシェイクとエキゾチックフルーツ

スペイン産青りんごリキュール“マンザナ”のジュレ

瀬戸香とマンゴーのゼリー ハーブティー風味

ルバーブとフロマージュ・ブラン カンパリミルク

ホワイトチョコレート コーヒー パイナップル ローズマリー

カカオ生豆のディム・サムと桜のブランマンジェ、ズブロッカのジュレとフレーズ・デ・ポア

韃靼そばのブランマンジェ ゲランドの塩アイスとプロヴァンスのオリーブオイル

アーモンド風味のブランマンジェ ルバーブのコンポート

秦野市産生落花生のブランマンジェ

胡麻のブランマンジェ

ココナッツの軽いメレンゲ ムースと数種のベリーキャラメリゼ、木イチゴのソルベ添え

苺とマスカルポーネのムース ザバイオーネクリーム添え

イチゴのバヴァロア フロマージュ・ブラン添え

水晶西柿盅胖大海のジェリー、フルーツトマトの器で

黒糖葛切り 抹茶ソース

柚子ようかん 岩梨 青柚子

チョコレート

焼きたてチョコレート ココナッツのシャーベット添え

チョコレートのトルタ ジャンドゥーヤ風

チョコレートの温かいタルト ピスタチオのアイスクリーム添え

プラド ショコラ ショコラ盛合せ

抹茶とショコラのフォンダン 白ゴマのキャラメル クリームソース

温かいショコラのベニエ アナナスと甘夏のコンフィー グラスヴァニニューとともに

ショコラブランのムースとココナッツのダッコワーズ クリーミーなミントのソルベとともに

温かい濃厚チョコレートスフレ

タルトショコラ

ショコラのヴァリエ

洋梨の香るフォンダン プラリネショコラ クレーム・ブリュレのアイスクリーム

ヘーゼルナッツ入りサブレ・クルスティヤン、チョコレートとゆずのクレーム、

ヘーゼルナッツのキャラメリゼ入りチョコレートのアイスクリーム

クープ・ド・ショコラ

フォンダン・ショコラとライムのクレーム、チョコレートとライムの温製ソース

フォンダン・ショコラ

フォンダン・ショコラと丸中醤油のキャラメルサレ クレームドココとパッション

フォワグラとショコラのマリアージュ

伝統菓子“オペラ”のように…〈現代形〉

トリュフショコラ

オムレット オ ショコラ

キャラメルショコラ ミルクのエスプーマの淡雪仕立て

チョコレート風味のババ ラム酒のアイスクリーム

チョコレートのパルフェ

チョコレートのアッフオガート仕立て

ブラックチョコレートのベリーヌ、アーモンドのキャラメリゼ、

フランボワーズキャラメルとミルクチョコレートのジュレ

チョコレートのラビオリ、ホワイトチョコとグラッパのジェラート、フルーツのズッパ

ショコラブラン〈シエラ 45%〉、生姜、フレーズ・デ・ボワのフォンダン

ガトーショコラロワイヤル

滑らかなタルトショコラにエピスの香りを添えて ミルクのアイスとともに

トリュフイーヌ

パンフォルテ

ム・パナティッキ

サラーム・ディ・チョコラート

ビスキュイ・クーラン・ショコラ

マール酒の香るクリームムースチョコレート オレンジ グリオットチェリー風味

Fujiya のボンボンチョコレート

オペラオレンジュ

果物

イチゴのミルフィーユ

ヨモギと春苺

温かいフランボワーズのクーリが流れ出す ココナッツ風味のスノーボール

苺と赤ワインのほんのり温かいスープ イル・フロタント仕立て 苺のグラニテとともに

イチゴ入りフォンダンショコラ

ベリー類のデザート

ハスカップのスープ

ズッケロフィラートを載せたパネトーネ、ピスタチオクレーマ、ミルクージェラート、
女峰のクアルテット

赤い果実のミニドーナツ

苦枝とピワ

黄金桃すり流し 巨峰 じゅんさい 針レモン

イチゴのクロッカシ

パール柑のカラメリゼ ミルフィーユ仕立て

堀田の金柑 タルトレット

ブラッドオレンジのタルト

日向夏のシブストとシャルトリューズのクレームグラッセ 蔦の臺の香り

柚子のシブスト

タルトシトロン

ラビオリジラソーレ 季節の柑橘のマチェドニア

ポレンタ入り日向夏のクレープ 8 か月熟成したカステルマーニョのジェラート

ハッサクの粒々とその皮のクリーム ココナッツ

温かいグリオットのクラフティ 吉田牧場リコッタ グラス

スリーズ

サクランボのシブスト

ライチのヌーボラ（雲）

フレッシュマンゴーとヴァローナ・アラグアニ 72%チョコレートのミルフィーユ、
マンゴーソルベ、マーマレード、果肉添え

パイナップルのロースト 金柑ソース

マンゴーのロースト ココナッツムース添え

アロマ香る季節のフルーツのミネストローネ
清涼風景湯円中国風フルーツ 白玉あんみつ仕立て
リンゴとアマレッティのピエモンテ風トルタ
チョコレートのスープとヘーゼルナッツのジェラートとともに
タルト・タタン
リンゴのオープン焼 ローズマリーのテュイル バニラアイスクリーム
洋梨の赤ワイン煮とパンナコッタ・クラッシカ
イチジクのタルト
ショコラのチューブに詰めたポワール オ キャラメルとビスキュイ
柿のクーリと和梨をアクセントに
トリハと洋ナシのエラード
洋梨のコンポート ライム風味のウッフ・ア・ラ・ネージュ

アイスクリーム、ソルベ、ジェラート、グラニテ

もものマリネ、ソルベ、グラニタ、アーモンドソース
ビーツのグラニテ、青りんごのジュレ
リコッタチーズのセミフレッド アメリカンチェリーの温かいソース
八宝飯雪糕 八宝飯、アイスクリーム添え
イチゴとヴェルヴェーヌのジュレ、ホワイトチョコレートのグラスと
ハチミツとタイムのグラニテ
マスクメロンクリームソーダ
シンガポールスリング…?
テッレモート
モカのパルフェ 赤いベリーのコンポート
イル・フロタント
プロフィットロール

野菜と花

桜クリームのスツパ・イングレーゼ 香ばしく焼き上げたパイを添えて
春の花
クレープスフレ
桜のモンブラン 蔦の臺のアイスクリーム添え
蔦の臺のパンケーキ
ふきのとうのシューロース ロッソ・インペリアーレのソースとシャルトリューズのソルベ
小さなトルタディマンドルレとホワイトアスパラガスのザバイオーネグラタン、
ちょっと発酵の香りのジェラート添え

枝豆のエクラゼと柑橘の香るホワイトチョコレートムースのカネロニ、
バラのジェラートと花をちりばめて

黒の創造

リ・オ・レとブドウ

板持産海老芋のカンノーリ

スパイシーな紅あずま（薩摩芋）のパネフリット ヴァローナ “カライブ” のソルベ添え

完熟トマト甲州煮 杏ソース ともゼリー

NINJIN PARADISE

チーズ

モッツアレッタ

黒トリュフ ティラミス

ティラミス

ティラミス 2011

柿のティラミス

苺のティラミス

ラベンダー風味のハチミツのスフレグラスのクレープ包み

リコッタチーズのタルト

ナッツと栗

モンブラン ～和栗、シャテーヌ～

笠間の熟成栗

マロンとミルクの焼きズッパ サンブーカとコーヒー豆のアクセント

栗のスープとトリュフ

小布施栗 ショーソン グラスラムレーズン

渋皮グラッセ ギンナンチョコボール フロマーージュブランとマロンペースト

パリ ブレスト

ビアンコ・マンジャーレ

アーモンド —Mandorle ビアンコマンジャーレ、人参とオレンジ

アルコールとスパイス

大吟醸酒とコーヒーのババ コーヒーと酒粕のグラス 愛媛産タロッコオレンジ

田中の Babas

サヴァラン、フルーツとともに

ラム酒のムース、フランボワーズソルベ 黒いショコラソース

ズッパイングレーゼ リゴレットティーノ風

パスティス風味のマカロンアイス

鶏蛋煎枸杞粽子 枸杞の実のちまき、枸杞ソース

柚子のデクリネゾン

山椒のクレープシュゼット 鹿児島産桜島小蜜柑とトカラバナナのキャラメリゼ

トンカ豆のグラス

固める素材の個性を生かす 洋のアプローチ／和のアプローチ

チョコレート基礎技術講座

チョコレートを使いつくす

カフェ、サロンのチョコレートデザートアイデア