



## 「Cake rafraîchissant」

ケーキ ラフレッシュサン

- ↓上右：ミント葉の香りを移したマーマレードを生地に絞る
- 上左：ミント葉を除きナッペして生地を重ね合わせる
- 下：適宜カットしてグラサージュを掛ける



## 「Éclair Agrumes」

エクレール アグリューム

- ↓上右：クレームマントを絞り入れる
- 上左：デコールショコラを被せて立てたクレームマントを絞る
- 下：水晶文旦のほぐし実を飾る



## 「Feuille de menthe」

フィーユドゥ マント

- ↓右：フレッシュスペアミントの葉
- 中：茹でて乾燥させたミントの葉
- 左：ミルサーで粉碎した状態



## 「Blanc manger menthe」

ブランマンジェ マント

- ↓右：牛乳を沸騰させてミントの香りを抽出する
- 中：笹の葉のクレームに流し合わせる
- 左：吉野葛のミントソースを掛けて仕上げる



特集 初夏の人気商品を  
昇華させる

# ミント香るな 上品な菓子 味わいの菓子

初夏の季節を感じる頃にチョコミントなどのアイスクリームやスイーツが話題を集め始める。しかし、ミントの香りが強く出過ぎていることが好き嫌いの分かれ目となり東高西低の評価との声も聞く。今回は、合わせる素材の組み合わせでミント菓子の地位を築こうという提案。登場するのは、「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。料理人のキャリアも持つ柔らかな発想からなる、上品な香りの引き出し方に学びたい。

▶本文77ページ参照



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)

