

カンテンベース

【配量】

水	500 g
ル・カンテンウルトラ	25 g
トレハ	100 g

【製法】

- ① 水を沸騰させル・カンテンウルトラを加えてしっかり溶かす。
- ② トレハを①に加えてしっかり溶かす。
- ③ 容器に流して固め、ハンドブレンダーなどでペースト状にする。

桜餡のムース

【配量】

牛乳	1000 g
冷凍加糖卵黄	250 g
板ゼラチン	15 g
桜餡	750 g
生クリーム (35%)	450 g

【製法】

- ① 牛乳、卵黄でアングレーズを作り、ふやかしたゼラチンを加える。
- ② 桜餡を①に合わせ、粗熱を取って6分立てにした生クリームを混ぜ合わせる。
- ③ 半球型のフレキシパンに②を絞り入れ、ビスキュイジョコンド (後記) をのせて冷凍庫で冷やし固める。

ビスキュイジョコンド

【配量】

アーモンドパウダー	150 g
粉糖	150 g
卵黄	3 個
全卵	3 個
薄力粉	135 g
卵白	300 g
グラニュー糖	180 g
無塩バター	50 g

【製法】

- ① アーモンドパウダー、粉糖、卵黄、全卵を合わせてしっかり立てる。
- ② 卵白、グラニュー糖でしっかりしたメレンゲを作る。
- ③ ①と②を合わせ、篩った薄力粉、溶かしたバターの順に加えて混ぜ合わせる。
- ④ 天板に③を均し、230℃のオーブンで約6分間焼成する。

グラサージュ フレーズ

【配量】

ショコラブラン (34%)	450 g
太白胡麻油	75 g
フリーズドライフレーズ	適量

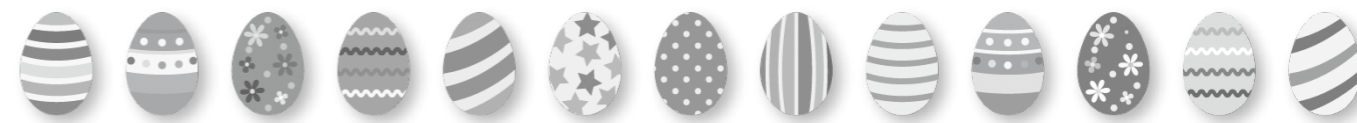
【製法】

すべての材料を合わせて溶かす。

▼【組み立て・仕上げ】

① 半球状の型に桜のクリームをモンブランの口金を使い絞り、冷凍庫で冷やし固める。

- ② 固化させた①の中央部をくり抜き、クレームフェッテ (配量外) を絞り入れる。
- ③ 固化させた桜餡のムースを②と合わせて球状に接着する。
- ④ 桜餡のムースの部分にグラサージュをコーティングして仕上げる。



桜のモンブランをタマゴ形にする発想は安里氏ならではのアイデア。和素材をうまく取り入れる技も、ホテルを訪れる国内外のセレブ達を楽しませる日々から生まれたもの。桜のクリームと桜餡のムースを繋ぐのは香ばしいビスキュイジョコンド。グラサージュのフリーズドライのイチゴの食感が香のワクワク感を演出してくれる。

Cherry blossom 〜チエリーブロッサム〜



桜のクリーム

【配量】

桜餡	1000 g
無塩バター	75 g
カンテンベース (後記)	225 g

【製法】

- ① 桜餡とポマード状にしたバターをしっかりと混ぜ合わせる。
- ② カンテンベースを①に加えて混ぜ合わせる。

