



## プラリネ

プチガトー ¥380 (5cm×5cm)  
ホール ¥1,470 (12cm×9cm)

**菓** 子作りにおいて、一番大切にしている事は「焼」です。店名にもしていますが、この感覚だけはマニュアル化することの出来ないもので、一朝一夕では培う事のできない職人としてのこだわりがあります。

この「プラリネ」は下からジョコンド、シユクセ、ヘーゼルプラリネマッセRE入りバタークリーム、ジョコンド、シユクセ、バタークリーム、ジョコンド、バタークリームの層からなっており、上にはローストしたスライスアーモンドを飾りにのせています。

スライスアーモンドはシロップ、グランマルニエ、バニラシユガーにまぶして170℃、180℃で20分程度ローストし、かりかりした食感を出しています。

ヘーゼルプラリネマッセREは香りの余韻がとてもよく、咀嚼した後もヘーゼルナッツの香りが続きます。さらにシユクセ生地は焦げる寸前まで火を入れてあるので、口から鼻にナッツと生地の香ばしさが広がります。しっかり焼いている分、シユクセの水分は殆ど残っておらず、がりがりした食感がインパクトになっています。バタークリームとジョコンドに含まれる僅かな水分とシユクセのコントラストが面白いお菓子です。



ケーキ・オ・マロン ¥1,800 (写真奥)  
マロン・キャフェ ¥180(写真手前)



飯塚 和則 / オーナーシェフ

1973年埼玉県生まれ。  
エコール辻東京卒業後、  
数店の洋菓子店やパン店で修業。  
八潮市内の「パティスリー-菓境」で  
3年間シェフパティシエとして活躍。  
在任中はジャパン・ケーキショーで  
アントルメのグランプリを受賞するなど  
業界の注目を集める。  
2011年4月独立開業。

生地は焼き具合とアーモンドの焦がし具合で美味しさが決まってしまうので、焼きの工程はごまかしのきかない技術であり、10年、20年培わないと表現できない部分だと思っています。そしてそれぞれが自分の原点であり、本気でこの道を目指そうと志したきっかけでもあります。

この商品はおお客様の評判もよく、当店のスペシャリティとして提供しています。

秋から冬にかけて、栗をふんだんに使った商品を充実させています。  
ケーキ・オ・マロンはマロンベーストイタリア100を入れてしっとりとしたケーキ生地に、コニヤックの風味をつけ、デコールマロンを入れました。ラム酒風味のグラスをかけて仕上げます。  
マロン・キャフェはクロワッサン生地とコーヒーマロンのベーストを折り込んで、ねじってリング状に成型します。トッピングにデコールマロンをのせ、マロンベーストイタリア100とアーモンドクリームを合わせたマロン風味のクレーム・ダマンドを絞り、仕上げにくるみとシナモンを振って焼成し、最後にグラス・キャフェを無造作に散らします。

デコールマロンは栗の味と食感がしっかりとれているので、甘栗を食べた時のようなほっくり感と存在感があります。

当店では、生菓子だけでなくタルトやこのような焼き菓子、つまり調理の基本である「焼き」を大事にした商品づくりを充実させていきたいと思っています。



ヘーゼルプラリネマッセRE  
荷姿: 1Kg×6  
賞味期限: 製造後270日  
保存方法: 冷暗所(15℃以下)

デコールマロン  
荷姿: 500g×10袋  
賞味期限: 製造後1年  
保存方法: 常温

マロンベーストイタリア100  
荷姿: 1kg×6袋×2  
賞味期限: 6ヶ月(製造日を含む)  
保存方法: 常温



## ラ・キュイツソン

〒340-0814 埼玉県八潮市南川崎882ライツェントヴォーネン101  
営業時間 / 10:00~19:00  
定休日 / 水曜日・第3火曜日  
TEL/FAX / 048-948-7245