



## ミルフィーユエキゾチック

¥520

**コ** コナッツファインを使ったカスタードクリームで、夏向けのミルフィーユを作りました。牛乳とコナッツファインを沸かして香りを十分に移し、こした後通常の製法でカスタードを炊きます。上段にこのクリームを挟み、下段にはパイナップル、パッションフルーツ、アブリコットのムースソースを合わせました。さらに、ムースソースの間には同じ素材でジュレを作り、アクセントに黒こしょうを加えています。黒こしょうには、フルーツの酸味とは違った清涼感があり、爽やかさがプラスされます。

コナッツファインは粒子が細かく表面積が広いので、その香りが引出しやすく、夏は特によく使う素材です。他にもタマンドに混ぜてタルトにしたり、ブラマンジェやメレンゲに入れるなど幅広く活用しています。

表紙の商品は、「クープ ビスターシユ フランボワーズ」(表紙奥)と、「カルポドル」(表紙手前)です。ピスタチオとフランボワーズを使ったガラスデザートは、しっかりとナッツ感を出したピスタチオのアイスとアーモンドのブラマンジェに、酸味をしっかりとさせたフランボワーズのソースを組み合わせています。

「カルポドル」はブルーベリーとラベンダーを組み合わせ、夏をイメージした爽やかなタルトです。ブルーベリーのコンフィチュールとラベンダーのエッセンスを入れたカスタードをタルトに乗せ、ラベンダーの色を連想させる鮮やかな紫色のエディブルフラワーを飾りました。

このように、季節感のある素材でお客様を飽きさせないよう常に工夫をしています。ミルフィーユやガラスデザート、エクレア、サントノールなどは季節ごとに種類を変えており、今は秋向けにマロンやイチジクを使った商品进行案中です。



菅又 亮輔 / シェフ  
1976年新潟県生まれ。  
新潟県「ルーテシア」にて  
5年半修業。26歳で渡仏し、  
ノルマンディ、ロースアルプ、  
アルザス、パリとフランス各地で  
3年に渡って修業。  
帰国後ピエールエルメ  
サロンド・デにてスーシェフを務める。  
2007年よりドゥーパティスリーカフェ  
シェフパティシエ就任。



### ドゥーパティスリーカフェ

〒152-0023 東京都目黒区八雲1-12-8

営業時間 / 10:00~19:00 (カフェ18:30)

定休日 / 不定休

T E L / 03-5731-5812

U R L / <http://deux-tokyo.com/>



コナッツファイン  
荷 姿 : 11.34kg  
賞味期限 : 1年  
保存方法 : 直射日光・  
高温多湿を避け常温