



クランベリー

¥158



長根山 仁志 / オーナーシェフ
札幌コロパンを経て
札幌市内菓子店、ホテル等に勤務。
フランス・シャモニー・モーリスアンセイ、
イッサンジョー国立製菓学校等で研修。
コンフィズリーのスペシャリスト
ジャン＝マルク・スクリヴァンのもとで研修。
1999年パティスリーモンタンベールを
オープン。札幌洋菓子協会理事も務める。

この「クランベリー」は、当店ではフィナンシェや
マドレーヌよりも人気があり、年中一定して売上のある
定番の焼き菓子です。片手で持って簡単に食べられる
形にしたのも人気の理由でしょうね。焼き菓子は本来
おやつのような感覚で、誰でも気軽に食べられる存在
であるはずなんです。

今後は砂糖がメインとなるお菓子、コンフィズリーを
充実させていきたいと思っています。20年続けてきた分野
ですが、まだまだ追求の余地があると感じています。
北海道は冷涼低湿な気候が、フランスとよく似ています。
お菓子作りに適した気候を生かして、この土地ならではの
の伝統菓子を作り続けていきたいと思っています。

ザラメ糖を表面にふりかける事で、ジャリっとした
食感と、口の中で溶けた口どけがポイントになり、その
甘味とクランベリー特有の酸味が調和します。

クランベリー入りのバウムクーヘン生地が焼きあがっ
たら、カットしてクランベリージャムを塗り、4層に
重ね、表面にガラスアローを塗り、仕上げにザラ目
糖をふりかけ、170℃のオーブンで5〜6分乾燥させて
仕上げます。

百 年以上前のフランス古典菓子ソーシソン・オ
バン・ウリュをアレンジしました。古典菓子は
レーズンの入った一枚のバウムクーヘン生地にアプリコット
ジャムを塗ってロール状に巻くのですが、レーズンを
クランベリーに、アプリコットジャムをクランベリージャム
に変え、くるくると巻かず層にして仕上げました。
クランベリーのジャムは、クランベリーシロップ漬けと
ペクチンを煮詰めたものです。

クランベリーシロップ漬け

荷 姿：500g×12

賞味期限：1年(製造日含む)

保存方法：直射日光を避け、

冷暗所にて保存して下さい(20℃以下)

ドライクランベリーソフトモイスト

荷 姿：1kg×12

賞味期限：製造後365日

保存方法：冷暗所



パティスリー モンタンベール

〒061-1114 北海道北広島市東共栄3-1-1

営業時間 / 10:00~19:00

定休日 / 月曜日

TEL.FAX. / 011-372-8160

U R L / <http://www.montenver.jp/>

