



## ソース

¥451

## ピ

スタチオブラリネマッセをホワイトチョコプレート  
のムースに合わせたケーキです。アングレーズ  
(カスタードソース)を焼き、ホワイトチョコを加える時  
にピスタチオブラリネマッセも一緒に加えて乳化させ、  
生クリームを合わせます。ピスタチオペーストは2種類  
混ぜていますが、正栄ピスタチオブラリネマッセは、  
ピスタチオらしい色はつきりと出ますし、ブレンドする  
事でナッツの風味がちょうどよくなります。ピスタチオの  
ペーストは、メーカー毎に色や味が異なるので、2種類以上  
を混ぜ、その店独自の味を表現している店が多いようです。

底生地にはピスタチオのダックワーズを敷いています。  
アーモンドプードルの20%をピスタチオプードルに置き  
換え、ピスタチオブラリネマッセも加えています。メレンゲ  
にそのまま混ぜるとピスタチオの油分でメレンゲの気泡を  
破壊してしまうので、少しのメレンゲで粘度を調整してから  
加えています。

ムースの中にはドライアプリコットを水で戻してバナナ  
で煮込み、果肉感のしっとり残ったコンフィチュールを  
入れています。少しのゼラチンを加えて保形性を高めつつ、  
とろっとした食感に仕上げました。

アプリコットとピスタチオの組み合わせのケーキは  
「ソース」を含めて色々な形で10日程度作ってきましたが、今回  
初めて球体状の型で作成しました。見た目にもユニークな  
形状なので、お客様の目を引くと同時にとても華やかな  
印象のケーキになりました。

当店はケーキだけでなくパンも販売  
しており、クロワッサンやバゲット、  
食パンなどの食事系から、アップル  
パイやブリオッシュなどの甘いパン  
まで、幅広く充実させています。



ピスタチオブラリネマッセ  
荷 姿: 1kg×12  
賞味期限: 製造後120日  
保存方法: 直射日光を避け冷蔵所  
(15℃以下)



ドゥミ・バゲット・  
レジャンデール  
¥451



ブリオッシュ・ア・テット ¥147  
クロワッサン ¥157

作業時間になると一日5〜6時間はパンの仕込に費やして  
いるので、ケーキと同じくらい力を入れているといっても  
過言ではありません。約20種類を展開しています。バゲットは  
自家製のレーズン酵母でオーバナイト発酵させています。  
ブリオッシュは卵を入れない配合によってバサつきを無くし、  
独特のしっとり感を出しています。また、バターは乳風味を  
強く感じる事ができます。

ハレの日に使われる事の多いケーキだけでなく、日常性のある  
パンを置く事で、客足も増えました。パンは毎日買っていく  
お客様が多く、その常連様がやがてケーキを買って、焼き菓子  
を買い、ギフトを買ってくださるようになります。パンのみ  
だと客単価は下がりますが、ケーキや焼き菓子、ギフト商品  
購入への入り口として、少しずつお客様に認知されていけば  
いいかなと思っています。また、駅前に立地しているため、  
人の流れが18時半〜19時の帰宅の時間に集中しています。現在は  
10時オープンですが、朝の通勤や通学の方のために、朝7時には  
開店させたいというのが当面の目標です。



金澤 良之 / オーナーシェフ  
1974年東京都生まれ。  
埼玉県「ボン・セーヌ」、  
東京都「ら・利す帆ん」にて修業、  
うち2年間シェフを務める。  
その後「レ・アントルメ国立」で  
5年間勤務。  
これ以降船澤信次氏に師事。  
「キャトルキャール」で  
7年間シェフを務めた後、2012年12月  
「ル・フレザリア パティスリー」オープン。



### ル・フレザリア パティスリー

〒189-0022 東京都東村山市野口町1-20-14 クレセール東村山101

営業時間 / 10:00~20:00

休 日 / 定休日/月曜日(祝祭日は除く)

TEL/FAX / 042-395-5771

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