

Philippe Rigollot (フィリップ・リゴロ) 氏 特別来日講習会

日時: 2011年9月22日(木)
 主催: ヴァローナジャパン株式会社
 後援: 池伝株式会社



今回使用した商品



SF00001 スフェア60ml クリア



PS30303プレート75x75mm ブラック

「クーブ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」優勝、3つ星レストラン「Pic」シェフ・パティシエ、M.O.F(フランス最優秀職人章)、「シェフ・オブ・ザ・イヤー2008」等の輝かしい称号を持つ Philippe Rigollot (フィリップ・リゴロ) 氏が2010年ご自身のブティックをオープンさせた後の初の日本での講習会となり、シェフのお店で実際に販売している商品のレシピやアイデアを教えていただきました。



最初の作品: LE CAMELIA EXOTIQUE (キャラメリア・エキゾチック)
 パッションフルーツの甘酸っぱい味がキャラメリア36% (ヴァローナ社の新商品) ととても良く合います。



1. 上記作品の仕上げは艶やかなグラサージュ・キャラメル。「キャラメル」が味覚とともに見た目にも美しくデザインされた逸品。



2. CRUNCHY FRAMBOISE (クランチ・フランボワーズ) フルーツのフレッシュ感、口溶けの良いムース、さくさくとしたシュトルーゼル、全体の味覚が計算された作品。



3. CHOCORANGE (チョコオレンジ) 異なる質感をもつ層が重なり合い、柑橘の心地よい香りともミルク感のあるチョコレートが贅沢な味わいを引き出します。



4. TARTELETTE CHOCOLAT P125 (タルトレット・ショコラ P125)
 カカオに含まれる固形分と油脂分の比率を逆転させた、ヴァローナ社の「P125」を使用。伝統的なタルト・ショコラを、これまでにないカカオの香り豊かな味わいに昇華させます。

5. BARRE CHOCOLATEE AUX TROIS TEXTURES (3層仕立てのショコラ) お皿で表現していたデザートを、スティックタイプのお菓みに転換。ショコラの様々な質感によって生み出される美味しさが味わえます。



6. LA DOUCEUR D'ANNEY (デュスール・アヌシー) チョコレートをつかった「ギモーブ」と「パート・ド・フリユイ」。カカオの香り、酸味、食感が、新しい驚きをもたらします。

