

「QBG メープルシロップ&シュガー」でつくる 香りの新しい可能性を拓く 印象派メープルスイーツ

みずみずしい樹の香りとピュアな味わいで、パティシエにも愛用者の多いクインビーガーデンのメープル製品。素材の香りを大切に表現する「アンフィニ」の金井史章シェフに100% 自然由来の豊かな風味を活かしたレシピをご紹介します。



オーナーシェフ
金井史章さん



アンフィニ

東京都世田谷区奥沢7-18-3
tel 03-6432-3528
11時～19時 水曜休
infinidepuis2020.com



キャラメル風味の
チョコプレート

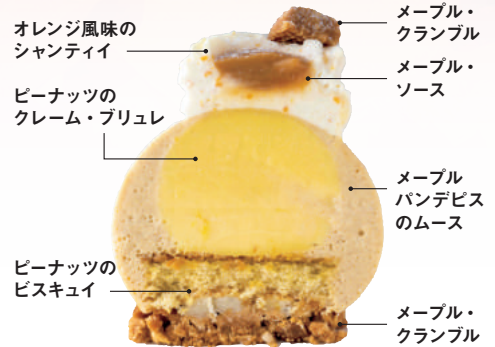


レシピはコチラ!

セゾン デゼラブル

Saison des enabled

スパイスを効かせたメープル・ムースの中にピーナッツ風味のパーツを仕込み、香りが幾重にも重なりながら広がる味わい深い1品に。



オレンジ風味の
シャンティイ

ピーナッツの
クレーム・ブリュレ

ピーナッツの
ビスキュイ

メープル・
クランブル
メープル・
ソース

メープル
パンデビス
のムース

メープル・
クランブル

キャラメル風味のチョコプレート

手製の型でつくったメープルリーフ形のキャラメル風味のチョコレートでデコレーション。

メープル・ソース

メープルシロップ（ベリーダーク）入りのキャラメルクリームに、総量の20%のメープルシロップ（ダーク）を加えたソース。メープルシロップの濃厚な香りと甘味をダイレクトに楽しめる。

オレンジ風味のシャンティイ

オレンジのコンフィチュールを加えたクレーム・シャンティイで、さわやかな香みをプラス。

メープルパンデビスのムース

メープルシュガー（顆粒）と4種のスパイスパウダー（クローブ、カルダモン、ジンジャー、シナモン）、スターアニス、コアントローの香りが豊かに広がるアングレーズベースのムース。

ピーナッツのクレーム・ブリュレ

メープルシロップに通じる「ほのかなウッディ感とビター感」をもつピーナッツのペーストを加えたクレーム・ブリュレ。とろりとした食感とまろやかなコクが印象的。

ピーナッツのビスキュイ

メープルシュガー（顆粒）、ピーナッツパウダー入りの歯切れのよいビスキュイにメープルシロップ（ダーク）と水、少量のコアントローを合わせてアンピベ。オレンジのコンフィチュールを薄く塗り隠し味に。

メープル・クランブル

メープルシュガー（顆粒）とピーナッツパウダー、八つ割のピーナッツ、バターなどを合わせてセルクルで焼き、こぼしにくい食感に。同じ素材をさいの目に切ってデコレーションにも使用。

QBG ケベック メープルシロップ&シュガー



メープルシロップは、樹液の収穫時期により風味や色合いの異なる「アンバー」「ダーク」「ベリーダーク」の3種、シュガーは粒子の粗さにより「パウダー」「顆粒」「デコレーション」の3種が揃い、用途によって使い分けができる。



クインビーガーデンは、20年以上にわたり現地生産者と対話を重ね、日本市場に向けた味を築き上げてきた業務用メープルのパイオニア。樹の香りが残る、自然の風味を活かした製品を提供しつづけています。

サトウカエデの樹液を約40分の1にまで煮詰めてつくられるメープルシロップは「豊かな香りとナチュラルな甘みが魅力」と「アンフィニ」（東京・九品仏）のオーナーシェフ・金井史章さん。「とくにクインビーガーデンのメープルシロップは香りと味わいが繊細で、甘みもまろやかなので、今回はそうしたもち味を損うことなく風味を引き立ててくれる素材を合わせて、口溶けのよいプチガトーに仕立てました。」

メープルシロップのパートナーとして選んだ素材は「ウッディな香りやスパイシー感、ビター感がメープルシロップと重なる」というピーナッツやスパイス。「ほっこりとしたピーナッツの香り、深みのあるスパイス香などを加えてメープルの香りに奥行きをプラス。4つのパートナーにメープルシロップとシュガーを使い、仕上げにもメープルシュガーを振りかけることで、甘く上品な香りがリスミカルに広がる仕立てになりました。」

メープルシロップの香りを活かすポイントには「熱を入れすぎないこと」と金井さん。そのため、ビスキュイ生地には焼いても風味が飛びにくいメープルシュガーを使い、メープルシロップの風味はアンピバージュでまろせたという。「焼き菓子にはメープルシュガーを使うことが多いですが、水分の多いメープルシロップをドゥミセックに使うと、しっかりと食感に仕上がります。目的に合わせてシロップとシュガーを使い分ければ、表現の幅がさらに広がりますね」。香り高く、コク豊かなメープルシロップは菓子の可能性を広げてくれる素材と言えます。