

Pound Cake

瀬戸田レモンケーキ

尾道 瀬戸田は、瀬戸内海を臨む豊かな太陽の光と潮の香りが溢れる柑橘の島です。この自然環境あってこそ生まれるレモンは、香り酸味と調和が優しく交錯します。瀬戸田から bio レモンを活かしたケーキが生まれました。バレンシアアーモンドの豊かな風味と調和したレモンの美味しさをお届けします。

★ナチュラルなレモンの爽やかな香りが広がる瀬戸田レモンケーキと bio カカオの力強い混沌とした香りとマリアージュさせた瀬戸田レモンケーキ ショコラをご用意させて頂きました。

Macaron

瀬戸田レモンとヘーゼルナッツのマカロン

bio ヘーゼルナッツの大地の香りは、自然の力強さを感じます。瀬戸田レモンとの相反するような香りやテクスチャーですが、お互いを尊重しながら混沌とした中でも調和する妙を味わって頂ければと思っています。

ヘーゼルナッツのマカロンコックと bio ホワイトチョコレートとヘーゼルナッツのペーストのガナッシュ。アクセントにヘーゼルナッツクランチとレモン果汁、レモンコンフィからなるガナッシュは混沌とした美味しさ。

brigue feuille citron

ブリックフィーユ レモン風味落葉のレンガ通り

二種類の砂糖のキャラメルと重なるようにレモン風味が広がりカリッカリッハラハラと落ちるパイに両頬が緩みます。香ばしさの中に歯触りや音がリズムミカルなハーモニーを奏でとても楽しいパイに仕上がりました。

折パイのお菓子は、素材そのものがダイレクトに伝わるお菓子です。使う素材は、フランス産の粉・nonGMO バター・ブラジル産オーガニック砂糖・フランス産赤砂糖・レモン・フランス産塩・水の6種の基本素材です。

オープンで砂糖を振り掛け焼くだけの単純なお菓子ですが、砂糖の溶け具合と焼き加減のバランスとパイに対するプレスの重さがこのお菓子の美味しさの全てだと思います。焼きが深過ぎれば苦味が先に立ち、浅ければ焦がした砂糖のキャラメルの風味が浅くパイのハラハラと崩れる落葉のような美味しさには程遠くなってしまいます。焦げるか焦げないギリギリの焼き込みぐあいパテシェとしての技量が大きく左右します。単純なものほど奥が深くその見極めが美味しさに繋がります。しっかりと焼き込まれたパイの美味しさを皆様へ召し上がって頂ければ幸いです。

