

Recette

Petit Gâteau Pêche et Thé Hoji

Les vergers Boiron
Ambassadeur du Japon
Hiroshi KANEKO





Hiroshi KANEKO

金子 浩

グランドハイアット 東京 ペストリー料理長

—
*Les vergers Boiron
Ambassadeur du Japon*

Profil

日本を代表するパティシエの一人として、28年以上にわたり第一線で活躍。現在は「グランドハイアット 東京」にてペストリー部門を率い、ホテル内6つのレストランのデザートを監修しています。

キャリアの始まりは東京プリンスホテルでの現場研修。製菓学校に通わず、独学で技術を習得しながら腕を磨き、2003年に「グランドハイアット 東京」シェフパティシエに就任。後藤シェフのもとで「味を最優先に、リスクを恐れず創造する」姿勢を学び、現在の哲学の礎を築きました。

2005年、31歳の時に初挑戦した世界大会「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」では、飴細工のトラブルに見舞われながらもチームを4位入賞に導きました。

現在は次世代シェフの育成にも尽力し、チームに「自身の嗜好を探究し、新しいアイデアを試す」姿勢を積極的に促しています。創造性と味に徹底的にこだわる金子シェフの哲学は、多くの若手にインスピレーションを与えています。



Recette

Petit Gâteau Pêche et Thé Hoji

直径6cmセルクル

ボワロン
冷凍ピューレ
ベッシュ
ブランシュ

ボワロン
冷凍ピューレ
ベッシュ
サンギーヌ

ボワロン
冷凍ピューレ
パッション



ビスキュイ ピ스타ーシュ

Biscuit Pistache

総量: 1410g

ピスタチオプードル	265g
アーモンドプードル	67g
粉糖	265g
全卵	343g
卵白	276g
グラニュー糖	71g
薄力粉	71g
バター	52g

- ① ピスタチオプードル、アーモンドプードル、粉糖、全卵を混ぜ合わせ、ミキサーで泡立てる。
- ② 卵白とグラニュー糖でメレンゲを作る。
- ③ ①に薄力粉を加え混ぜ合わせ、溶かしたバターを加える。
- ④ ③と②を混ぜ合わせ、40x60cmの天板に伸ばしてオーブン210℃で焼き上げる。

クレーム ベッシュサンギーヌ

Crème Pêche Sanguine

総量: 296.4g

ボワロン 冷凍ピューレ パッション	44.3g
ドライアプリコット	25.7g
ボワロン 冷凍ピューレ ベッシュサンギーヌ	70g
グラニュー糖	88.7g
ゼラチン	3.5g
水	21g
バター	25.7g
ピーチリキュール	5.8g
トックブランシュピーチ	11.7g

- ① ピューレパッション、ドライアプリコットを電子レンジにかけミキサーでピューレにする。
- ② ①にピューレベッシュサンギーヌ、グラニュー糖を加え軽く温めてゼラチン・バターを加えパーミックスにかける。
- ③ ②にトックブランシュピーチ、リキュールを加えフレキシパンに流し冷凍する。

ジュレ ベッシュブランシュ

Gelée de Pêche Blanche

総量: 221.5g

ボワロン 冷凍ピューレ ベッシュブランシュ	150g
グラニュー糖	15g
ゼラチン	4.5g
水	27g
トックブランシュピーチ	9.5g
レモンゼスト	5g
レモンジュース	10.5g

- ① ピューレ、グラニュー糖を温めてゼラチン、トックブランシュピーチ、レモンジュース、レモンゼストを加え混ぜ合わせる。
- ② クレーム ベッシュサンギーヌの上に流しビスキュイピ스타ーシュをのせ冷やし固める。

ほうじ茶ムース

Mousse de Thé Hoji

総量:937.4g

卵黄	71.3g
グラニュー糖	17.6g
ミルク	177g
ゼラチン	7.9g
水	47.4g
ホワイトチョコレート	177g
ほうじ茶	23.7g
生クリーム35%	415.5g

- ① ミルクを沸かしてほうじ茶を加え香りを移す。
- ② 卵黄、グラニュー糖を混ぜて①を加えアングレーズを作る。
- ③ ②にゼラチンを加え裏ごしホワイトチョコレートと混ぜ合わせる。
- ④ ③とクレームフェツテを混ぜ合わせる。

フィヤンティーヌ

Feuilletine

総量:341.5g

ミルクチョコレート	66.5g
プラリネノワゼット	125g
フィヤンティーヌ	125g
バター	25g

- ① ミルクチョコレート、プラリネノワゼット、バターを溶かしてフィヤンティーヌを加え混ぜ合わせる。
- ② 30x40cmの大きさにOPPシートで挟み伸ばして冷やし固める。

グラサージュ

Glaçage

総量:693.4g

グラニュー糖	65g
生クリーム35%	138g
ミルク	55g
ゼラチン	4.2g
水	25.2g
ホワイトチョコレート	200g
ナパージュ	200g
ほうじ茶	6g

- ① 生クリーム35%、ミルク、グラニュー糖を沸かしてほうじ茶を加え香りを移す。
- ② ①にゼラチンを加え裏ごしナパージュと混ぜ合わせる。
- ③ ②にホワイトチョコレートを加えパーミックスをかける。



組立て

Montage

- ① 6cmのセルクルにビスキュイピスターシュと接着したフィヤンティーヌを置く
- ② ①にほうじ茶ムースを流しセンターを置き、ムースを流し冷凍する。
- ③ ②にグラサージュをかける。