

Recette

Tentation de Fraises

Les vergers Boiron
Ambassadeur du Japon
Shigeo HIRAI





Shigeo HIRAI

平井 茂雄

L' AVENUE オーナーシェフ

—
*Les vergers Boiron
Ambassadeur du Japon*

Profil

幼少期から菓子作りに情熱を注ぎ、1994年に辻製菓専門学校を卒業。国内の洋菓子店やレストランで修業を重ねた後、2001～2003年に渡仏し、本場フランスの技術と伝統を学びました。

帰国後は「グランドハイアット 東京」に入社し、その後シェフパティシエに就任。

2009年、パリで開催された世界大会「ワールドチョコレートマスターズ」で優勝し、世界のトップパティシエとしての地位を確立。その後、神戸・北野に自身のパティスリー「L'AVENUE」をオープンし、芸術性と味覚を兼ね備えた菓子で国内外から高い評価を得ています。

代表的なスペシャリテには、チョコレートのテリーヌやミニチョコレートケーキがあり、いずれも国際コンクールで称賛を浴びる傑作です。これらの功績が認められ、「トロフェ・ド・メートル」の称号も授与されています。

現在はレ・ヴェルジェ・ボワロンのブランドアンバサダーとして活動するほか、日本洋菓子協会連合会認定の技術指導員として、後進育成や業界発展にも貢献。卓越した専門知識と情熱を次世代へとつなげています。



Recette Tentation de Fraises

φ 6.5cmセルクル15個分

ボワロン
冷凍ピューレ
フレーズ

ボワロン
冷凍ピューレ
シトロンジョンヌ



ビスキュイ ルレー フレーズ

Bisucuit Roulé Fraise

600mm x 400mm
総量:762.7g

牛乳	104.6g
無塩バター	43.8g
サラダ油	14.6g
薄力粉	92.4g
ベーキングパウダー	2.3g
卵黄	108.3g
全卵	75.4g
卵白	194.7g
グラニュー糖	115.6g
乾燥卵白	1g
赤色素	適量
フリーズドライフレーズパウダー	10g

- ① 鍋に牛乳、バター、サラダ油を入れ温める。
- ② 合わせてふるった薄力粉とベーキングパウダーを加え合わせる。
- ③ 全卵、卵黄を加え混ぜ合わせる。
- ④ 卵白、乾燥卵白、グラニュー糖、色素、FDフレーズパウダーでメレンゲを作り、③と混ぜ合わせる。
- ⑤ 焼天板に伸ばし、160℃のオーブンで約13分焼成する。

クレーム オ シトロン

Crème au Citron

φ5cm x h:1.2cm 25個分
総量:421.4g

ボワロン 冷凍ピューレ シトロンジョンヌ	90g
グラニュー糖	135g
全卵	54g
卵黄	54g
粉ゼラチン 200ブルーム	1.8g
水	10.8g
レモン皮擦りおろし	1.8g
無塩バター	74g

- ① 粉ゼラチンを分量の水でふやかしておく。
- ② ピューレ、グラニュー糖、全卵、卵黄を合わせて鍋に入れ火にかけ沸かす。
- ③ ゼラチン溶液を加え合わせ濾す。
- ④ レモン皮とバターを加え、ハンドブレンダーにかけて15gずつ型に流し冷やし固める。

ジュレ オ フレーズ

Gelée aux Fraises

φ5cm x h:1.2cm 20個分
総量:206g

ボワロン 冷凍ピューレ フレーズ	132g
グラニュー糖	30g
粉ゼラチン 200ブルーム	5g
水	30g
グルマンディーズ フランボワーズ	3g
アルザスフレーズ	6g

- ① 粉ゼラチンを分量の水でふやかしておく。
- ② ピューレ、グラニュー糖を温める。
- ③ ゼラチン溶液を加え合わせる。
- ④ グルマンディーズフランボワーズ、洋酒を加える。
- ⑤ クレーム オ シトロンの上面に10gずつ流し冷凍する。

ムース オ フレーズ

Mousse aux Fraises

φ 6.5cm x h: 3.2cm
総量: 764g

ボワロン 冷凍ピューレ フレーズ	300g
ジュレデセール	30g
グルマンディーズフランボワーズ	4g
アルザスフレーズ	10g
生クリーム35%	300g
卵白	40g
グラニュー糖	80g

- ① ピューレを1/3量沸かし、ジュレデセールを加え混ぜ合わせる。
- ② 残りの2/3量のピューレ、グルマンディーズ、洋酒を加える。
- ③ 泡立てた生クリームと合わせる。
- ④ 卵白、グラニュー糖でイタリアンメレンゲを作り③と合わせる。

シャンティ ショコラ ブラン シトロネ

Chantilly Chocolat Blanc Citronné

22個分
総量: 437.5g

生クリーム 35%	300g
カカオバリー ゼフィール	100g
粉ゼラチン 200ブルーム	3g
水	18g
レモン皮擦りおろし	4g

- ① 粉ゼラチンを分量の水でふやかしておく。
- ② 生クリームを火にかけて温める。
- ③ 溶かしたチョコレートと合わせる。
- ④ ゼラチン溶液とレモン皮を加え、冷蔵庫で8時間以上保管する。

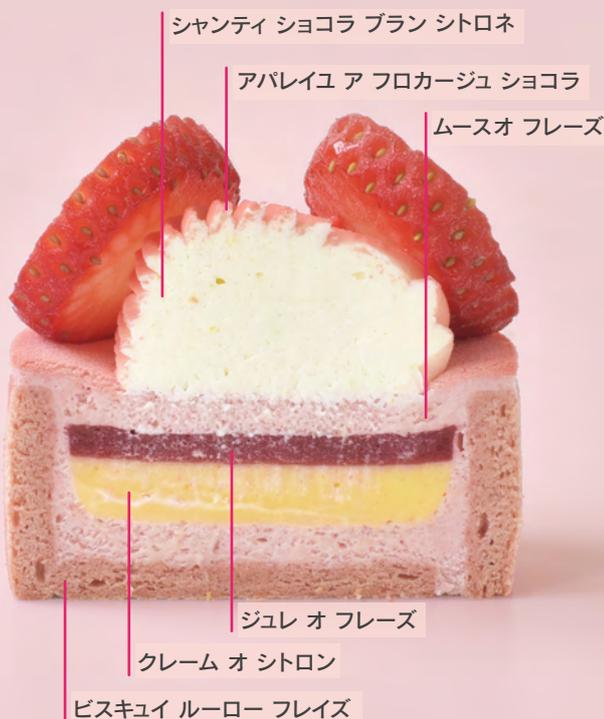
アパレイユ ア フロカージュ ショコラ

Appareil à Flochage Chocolat

総量: 300.5g

カカオバリー ゼフィール	200g
カカオバリー カカオバター	100g
赤色素 脂溶性	0.5g

- ① すべてを合わせて溶かしておく。



組み立て

Montage

- ① φ 6.5cmのセルクルにビスキュイを敷きこんでおく。
- ② ムース オ フレーズを半量絞り、センターを入れる。
- ③ 再度ムース オ フレーズを流す。
- ④ シャンティを上面に絞り冷凍する。
- ⑤ ピストレする。
- ⑥ 苺・飴を飾り付ける。