

「タルトをイメージする皿ではなくても
口の中で感じるのは、よく知っている
そのものの味わいです」(古賀さん)



ホワイトチョコレートのタルト仕立て
-196℃のクーベルチュールアイスパウダー

今月のシェフ



オルタシア
シェフ

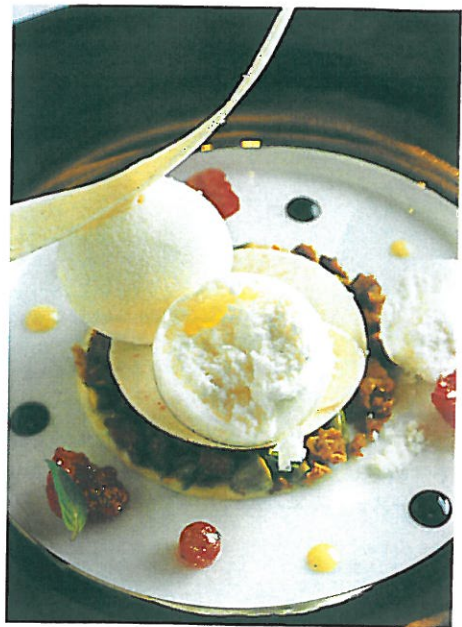
古賀哲司さん

「タブロース」(代官山)、「レストランJ」(表参道)、「ブリーズオブ東京」(丸の内)、「エディション・コウジ シモムラ」(六本木)を経て独立、2010年6月に「オルタシア」をオープン。製菓を学ぶために「パステル」で1年間働いたキャリアももつ。

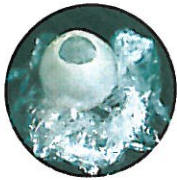
光沢の異なる純白の二つの球は、それぞれチョコレート、アメでできています。チョコレートの球には、食感や味わいがさまざまなホワイトチョコレートのタルトのパーツが。アメの球はナイフで軽く割ると、サラサラパウダー状のホワイトチョコレートのアイスクリームが出てきます。これはアパレイユを液体窒素で瞬間凍結させたもので、できたてデザートならではの楽しみです。ミルキーなだけに甘ったるくなりかねないホワイトチョコレートを、古賀さんなりの解釈で大人の一皿に仕上げられています。

取材・文/横山せつ子 撮影/海老原俊之

「タルト生地にも工夫をこらしています。パート・シュクレのバターのごくや、ナッツや焼成の香ばしさをより際立たせるために、生地を3パーツに分解してつくり、盛りつけのときに混ぜ合わせます。シュクレ生地とナッツはそれぞれバターとカンナードでキャラメリゼし、ピスタチオは香りよくローストしました。シュクレ生地とナッツ各々のサクサク感や香ばしさがあ、トーンがフラットになりません」
(古賀さん)



パートの
仕込み



アメの球

材料 (25人分)
グラニュー糖……125g
インマルト……125g
グルコース……25g
水……62g

つくり方

- ①材料すべてを色をつけないように162℃まで加熱する。
- ②アメ細工用のポンプで直径3.5cmの球をつくる。
- ③直径1.5cmのセルクルの縁を熱し、②にあてて穴をあける。



パート・シュクレ・ キャラメリゼ

材料 (20人分)

A { 薄力粉……150g
アーモンドパウダー……75g
粉糖……25g
無塩バター……100g
無塩バター……18g
カンナード……12g

つくり方

- ①Aでパート・シュクレをつくり、厚さ2mmにのばし、180℃のオーブンで約15分間焼く。2mm角にカットする。これを45g使う。
- ②①をバターでソテーし、カンナードを加えてキャラメル状になるまで弱火で加熱する。シルバットにあけ、1粒ずつにばらして冷ます。



クーベルチュールアイス

材料 (25人分)
牛乳……200g
生クリーム(乳脂肪分47%)……50g
転化糖(トリモリン)……22.5g
グラニュー糖……75g
ビドフィックス……7.5g
ホワイトチョコレート……63.5g
オド・ヴィ・フランボワーズ……4g

つくり方

- ①牛乳と生クリーム、転化糖を合わせて温め、あらかじめ合わせたグラニュー糖とビドフィックスを加えて沸騰させる。
- ②ホワイトチョコレートは湯煎で溶かす。
- ③①を②に加えて混ぜ合わせる。氷水にあてて冷まし、オド・ヴィ・フランボワーズを加える。



クレスティアン・セック

材料 (20人分)

アーモンドスライス……19g
ヘーゼルナッツ……11g
無塩バター……16g
カンナード……17g

つくり方

- ①アーモンドスライスとヘーゼルナッツはローストしておく。
- ②バターをポマード状にし、カンナードを混ぜる。
- ③①と②を混ぜ合わせる。たいらにのばし、冷蔵庫で冷やし固める。
- ④5mm角にカットし、160℃のオーブンで約15分間焼く。



バニラソース

材料 (25人分)
卵黄……18g
グラニュー糖……10g
生クリーム(乳脂肪分35%)……50g
バニラ棒……1/8本

つくり方

- ①卵黄とグラニュー糖をすり混ぜ、合わせて沸騰直前まで加熱した生クリームとバニラ棒を加え、アングレースソースの要領で炊く。冷やし、ソースディスペンサーに入れておく。



ローストピスタチオ

材料
ピスタチオ……適量

つくり方

- ①ピスタチオを低温のオーブンでローストしておく。5mm角に切る。



チョコレートソース

材料 (25人分)

ブラックチョコレート (カカオ分72%) ……5g
 A 生クリーム (乳脂肪分47%) ……8g
 グラニュー糖 ……63g
 カカオパウダー ……12g
 水 ……38g

つくり方

① ブラックチョコレートをざんでボウルに入れ、合わせて沸騰させたAを加えて溶かし合わせる。漉して冷まし、ソースディスペンサーに入れておく。



フランボワーズ、赤スグリ

材料

ナバージュ・ヌートル ……100g
 フランボワーズビュレ ……1g
 フランボワーズ、赤スグリ ……各適量
 金粉 ……適量

つくり方

① ナバージュ・ヌートルとフランボワーズビュレを混ぜる。
 ② ①に半分にカットしたフランボワーズ、赤スグリをくぐらせ、金粉をふって冷やす。



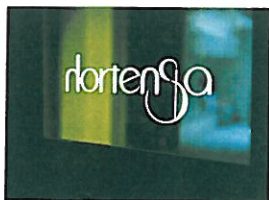
ホワイトチョコレートのシート

材料

ホワイトチョコレート ……適量
 フランボワーズパウダー ……適量

つくり方

① ホワイトチョコレートをテンパリングし、ごく薄くのばして固める。直径6cmの丸型でぬき、フランボワーズパウダーを吹きつける (=A)。
 ② 別に細長い三角形にカットし、ゆるやかに丸みをつける (=B)。
 ③ 別に直径1.5cmの丸型でぬく (=C)。

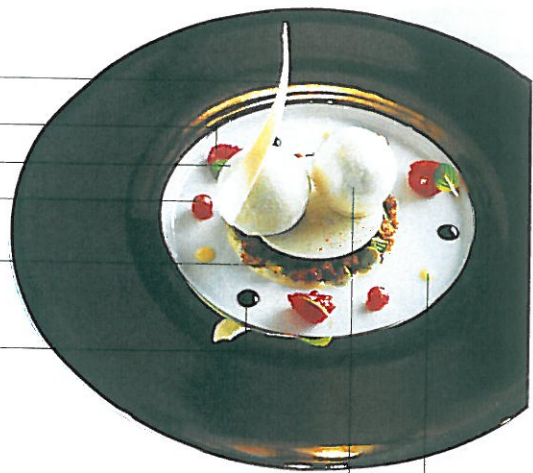


オルタシア

東京都港区麻布十番3-6-2
 NS麻布十番ビルB1
 ☎ 03-5419-8455
 営業時間 /
 12時～15時 (13時30分L.O.)
 18時～翌1時 (23時L.O.)
 定休日 / 不定休
<http://www.lahortensia.com>

ランチ (4750円) は前菜からデザートまで計24品から好みの4皿を選ぶスタイル。ディナーはコース8400円～で、21時以降はアラカルトのオーダーもOK。誕生日用のデザートにはアメ細工などをほどこしたアントルメ2種を用意する。子連れ歓迎の「キッズデー」など、お客の視点に立った試みに意欲的にトライしている。

ホワイトチョコレートのシート
 フランボワーズ
 ホワイトチョコレートのタルト
 赤スグリ
 ハート・シユクレ・キャラメリゼ
 クルスティアン・セック
 ローストピスタチオ
 チョコレートソース



アメの球
 クーベルチュールアイス

ハニラソース



ホワイトチョコレートのタルト

材料

ポルト酒のブリュレ (15人分)
 卵黄 ……2個分
 グラニュー糖 ……17g
 バニラ棒 ……1/8本
 牛乳 ……53g
 生クリーム (乳脂肪分35%) ……30g
 ホワイトポート ……13g
 フランボワーズ ……13g

ホワイトチョコレートムース (30人分)
 牛乳 ……53g
 卵黄 ……20g
 板ゼラチン ……1g
 ホワイトチョコレート ……36g
 生クリーム (乳脂肪分35%) ……83g

ホワイトチョコレートの球
 ホワイトチョコレート ……適量

フィヤンティーヌ・ショコラ (15人分)
 ヘーゼルナッツペースト ……30g
 ミルクチョコレート ……20g
 フィヤンティーヌ ……25g

ピストレ用チョコレート
 ホワイトチョコレート ……60g
 カカオバター ……27g

フランボワーズ・ペバン (30人分)
 フランボワーズ ……60g
 水アメ ……14g
 レモン汁 ……少量
 グラニュー糖 ……36g
 クエン酸 ……0.1g

組立て
 ホワイトチョコレート ……適量

つくり方

① ポルト酒のブリュレ。卵黄とグラニュー糖、バニラ棒をすり混ぜ、合わせた牛乳と生クリームを加え、ホワイトポートも加え、漉す。耐熱容器に厚さ1cmに流し、フランボワーズを入れる。82℃のスチームオーブンで約20分間焼く。直径2.5cmの丸型でぬく。
 ② フィヤンティーヌ・ショコラ。ヘーゼルナッツペーストと溶かしたミルクチョコレートを合わせ、フィヤンティーヌを加える。ごく薄くのばして固めてから、直径2cmの丸型でぬく。
 ③ フランボワーズ・ペバン。フランボワーズと水アメ、レモン汁を合わせて火にかけ、あらかじめ合わせたグラニュー糖とクエン酸を加えて一気に加熱する。冷ます。
 ④ ホワイトチョコレートムース。牛乳と卵黄でアングリーズソースを炊き、もどしたゼラチンを加えて溶かし、漉す。これをざんだホワイトチョコレートにそそいで乳化させ、冷ます。6分立てにした生クリームと合わせる。
 ⑤ ホワイトチョコレートの球。ホワイトチョコレートをテンパリングし、直径3.5cmのドーム型に流して固め、ぬく。球1個ごとに2個つくる。
 ⑥ ピストレ。ざんだホワイトチョコレートとカカオバターを湯煎で溶かし、漉す。ピストレ用のスプレーガンに入れる。
 ⑦ 組立て。⑤にフランボワーズ・ペバン、ポルト酒のブリュレ、ホワイトチョコレートムース、フィヤンティーヌ・ショコラ、ポルト酒のブリュレの順に入れる。縁にテンパリングしたホワイトチョコレート少量を絞り、⑤をもう一つはりつけて球状にする。冷凍庫で凍結する。
 ⑧ 提供直前に、表面にホワイトチョコレートをピストレがけする。



14 アメの球の穴にジョウゴをさし、⑬を入れる。



15 球の中にアイスがいきわたるよう、穴から盛り上げるまで、いっぱいに入れる。



16 ホワイトチョコレートのシートCで穴にふたをし、シートCが下になるようにひっくり返す。



17 パウダー状のアイスクリームが詰まったアメの球が完成。



18 ⑩をホワイトチョコレートのタルトの横に添える。



10 クーベルチュールアイスはすぐにポップコーン状に固まる。



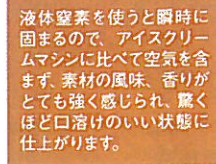
11 ⑩をザルにあけて、液体窒素をきる。



12 ⑪をミルにかけてパウダー状に粉砕する。



13 パウダー状になったクーベルチュールアイス。



液体窒素を使うと瞬時に固まるので、アイスクリームマシンに比べて空気を含まず、素材の風味、香りがとても強く感じられ、驚くほど口溶けのいい状態に仕上がります。



5 セルクルの中に①を入れてたいらにする。



6 上にホワイトチョコレートのシートAをのせる。



7 ⑥の上にホワイトチョコレートムース(「ホワイトチョコレートのタルト」で余ったもの・分量外)を少量絞り、ホワイトチョコレートのタルトをおく。セルクルをはずす。



8 上にホワイトチョコレートムースを少量絞り、ホワイトチョコレートのシートBを飾る。



9 ボウルに液体窒素(分量外)を入れ、泡立て器で手早く混ぜながらクーベルチュールアイスをそそぎ入れる。



1 ボウルにパート・シュクレ・キャラメリゼ、クルスティアン・セック、ローストピスタチオを4対4対2の割合で入れて混ぜる(合わせてティースプーン6杯ほど)。

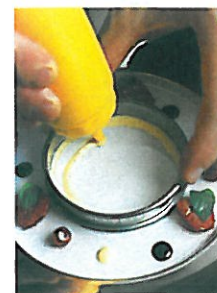
タルト生地を分解した3パーツをここで混ぜ合わせます。



2 皿の中央に直径7.5cmのセルクルをおき、まわりにチョコレートソースを丸く小さく3カ所絞る。



3 さらにバニラソースを絞り、フランボワーズ、赤スグリをおく。フランボワーズにペパーミントの葉を添える。



4 セルクルの内側にバニラソースを絞る。

このソースは、カリカリ、サクサク食感が強いタルト生地に対し、クリーミーなやさしい要素。

盛りつけ

材料(4人分)

パート・シュクレ・キャラメリゼ……適量
クルスティアン・セック……適量
ローストピスタチオ……適量
チョコレートソース……適量
バニラソース……適量
フランボワーズ、赤スグリ……各3個
ペパーミントの葉……3枚
ホワイトチョコレートのシート……A、B、C各1枚
ホワイトチョコレートのタルト……1個
クーベルチュールアイス……適量
アメの球……1個

「提供ごとに液体窒素でパウダーをつくりまします。できたてのサラサラパウダーの口溶けのよさは格別」(古賀さん)