

30 YEARS OF MANJARI

ヴァローナ「マンジャリ 30周年 レシピ・コンテスト」
優勝作品



Bouquet de Manjari
高橋萌

〈作品ストーリー〉

マンジャリの30周年を記念したコンクールということで、
お祝いの意味とマンジャリの名前の由来の花束をイメージしたガトーを考えました。
味ではピンクローズを使うことにより口にした瞬間にほのかに花の香りを感じ
花束をイメージ出来るようにしました。
見た目ではヴァローナ社のフェーブの形のムースを上を飾り、バラの花びらを飾ることで
誰が見てもマンジャリと花束をイメージしたことが伝わるように作りました。
今回、私はマンジャリの名前の意味に込められた思いが伝わり、
マンジャリの味をしっかりと感じる事ができるようなガトーにしました。
是非味わっていただきたいです。

ビスキュイ・モワルー・マンジャリ 60cm×40cm天板1枚分

✿マンジャリ 64%	312g	① ✿マンジャリ、バターを一緒にし50℃に溶かしておく。
バター	84g	② 卵白とグラニュー糖、乾燥卵白でメレンゲを立てる。
卵黄	144g	③ ①に卵黄を加える。
卵白	480g	④ ③にメレンゲ1/3を加え合わせたら薄力粉を加える。残りのメレンゲを加え合わせる。
グラニュー糖	120g	⑤ 60cm×40cmの天板に流し、165℃のオーブンで約25分焼成する。
乾燥卵白	7.5g	
薄力粉	78g	

ローズの香りを引き立てるために、軽い食感の生地を使用しました。

ビスキュイ・ジョコンド 60cm×40cm天板1枚分

アーモンドプードル	119g	① アーモンドプードル、粉糖、加糖卵黄、卵白Aをミキサーに入れ、ピーターでしっかり立てる。
粉糖	43g	② 卵白Bとグラニュー糖でメレンゲを立てる。
加糖卵黄 (20%)	119g	③ ①に1/3のメレンゲを加え、ふるった薄力粉とココア、溶かしたバターを合わせる。
卵白A	49g	④ 60cm×40cmの天板に流し、220℃で約8分焼成する。
卵白B	201g	
グラニュー糖	120g	
薄力粉	131g	
ココア	38g	
バター	43g	

デザイン性を出すために、加工しやすい生地を使用しました。

ジュレ・カシス

カシスピューレ	280g	① カシスピューレ、レモン果汁、グラニュー糖Aを鍋に入れ、30℃に温める。
レモン果汁	1g	② NHペクチン、グラニュー糖Bをしっかりとすりませ、①に加える。
グラニュー糖A	80g	③ ②を沸騰してから1分30秒煮詰める。
NHペクチン	5g	④ ③にゼラチンを加え、センター用のオーバル型に高さ3mmで流し、冷凍庫で固める。
グラニュー糖B	54g	
ゼラチン	5.3g	

酸味の強いマンジャリに合わせるのに向いているベリー系のカシスを選び使用しました。また、ローズの香りを引立て、より良い風味を引き出します。

クレーム・ローズ

生クリーム35%	150g	① 生クリーム35%を1回沸騰させ火を止めて、ピンクローズハーブを加え、5分間アンフィゼする。
ピンクローズハーブ	2.5g	② ①を濾し、1/3に加糖卵黄とグラニュー糖を合わせ、アングレーズを炊き、ゼラチンを合わせる。
加糖卵黄 (20%)	58g	③ ②のアングレーズと残りの2/3のアンフィゼした生クリーム35%を合わせ、スティックミキサーをしっかりとける。
グラニュー糖	19g	④ ③を氷水で余熱をとり、ジュレ・カシスを流した型に高さ7mmで流し、冷凍庫で固める。
ゼラチン	2.5g	



カシスに合う花を使用しました。ピンクローズにすることで、香りが柔らかく、マンジャリの味を邪魔せず、よりマンジャリの風味を引き立てます。

ムース・ヴァニュー

生クリーム35%	42g	① 生クリーム35%にバニラを入れて1回沸かし、グラニュー糖、加糖卵黄を加え、アングレーズ炊く。
バニラ	1本	② ①にゼラチンを加え、粗熱をとり、8分立てに立てた生クリーム45%と合わせる。
グラニュー糖	36g	③ ②をクレーム・ローズを流した型に高さ6mmで流し、冷凍庫で固める。
加糖卵黄 (20%)	14g	
ゼラチン	2.4g	
生クリーム45%	168g	





マンジャリと同じ産地のマダガスカル産バニラを使用し、ローズ、カシスの味を柔らかくし、マンジャリと合わせた時によりマンジャリの味を感じやすくしました。

ムース・マンジャリ

生クリーム35%	50g	① クリーム35%と牛乳を一回沸かし、加糖卵黄とグラニュー糖を加えアングレーズを炊く。
牛乳	50g	② 溶かしておいた  マンジャリに①で炊いたアングレーズを加え、スティックミキサーでしっかり乳化させる。
加糖卵黄 (20%)	20g	③ ②を50°Cに温度を合わせ、7分立てにした生クリーム35%を合わせる。
グラニュー糖	4g	④ ビスキュイ・モワルー・マンジャリを高さ1.2cmにスライスしセンター用のオバール型で抜いておく。
 マンジャリ 64%	160g	⑤ ムース用のオバール型に④で抜いたビスキュイ・モワルーを底に敷き、ムース・マンジャリを高さの半分まで流し、冷凍で固めていたオバール型のセンターを入れる。残りの高さまでムース・マンジャリを流し冷凍庫で固める。
生クリーム35%	180g	



ダイレクトにマンジャリの味を感じることができるようにシンプルな配合にしました。

ムース・カシス・マンジャリ

 マンジャリ 64%	47g	① カシスピューレ、生クリーム35%A、バターと一緒に鍋に入れ溶かし、加糖卵黄、グラニュー糖を加えアングレーズを炊く。
 ジヴァラ・ラクテ	28g	② 溶かしておいた  マンジャリと  ジヴァラ・ラクテに①を加えスティックミキサーでしっかり乳化させる。
カシスピューレ	53g	③ 7分立てにした生クリーム35%Bと②を合わせる。
生クリーム35%A	30g	④ ③をシリコン型に流し冷凍庫で固める。
バター	7.5g	
加糖卵黄 (20%)	19g	
グラニュー糖	11g	
生クリーム35%B	183g	

食べた時にカシスを強く感じ過ぎないような割合にし、合わせた時にバランスの良い味にしました。

グラスージュ・マンジャリ

水	80g	① 水、トレハロース、水あめ、コンデンスミルクを鍋に入れ沸騰させる。
トレハロース	150g	② ①にゼラチンを入れしっかり溶かす。
水あめ	150g	③ ②を  マンジャリと合わせしっかり乳化させ一晩置く。
コンデンスミルク	100g	
ゼラチン	9g	
 マンジャリ 64%	155g	

グラスージュからもマンジャリの風味を感じることができるような配合にしました。

ピストレ・ショコラ

 マンジャリ 64%	200g	①  マンジャリとカカオバターを合わせて溶かしておく。
カカオバター	200g	

マンジャリの味を出したく使用しました。

モンタージュ

- ① シリコン型に流したムース・カシス・マンジャリを型から抜きピストレ・ショコラを吹き付ける。
- ② グラスージュ・マンジャリを45°Cに合わせ土台のムースにかける。
- ③ ①を②の上のにのせる。
- ④ ビスキュイ・ジョンドを底辺4.5cm高さ25cmの直角三角形にカットし、バラの花びらの抜き型で模様になるように抜く。
- ⑤ 土台のムースのサイドに④を貼り付け、飾りのバラを飾る。

