



秋の味覚のクリをふんだんに使用した「栗のクリームパイ」は甘さ控えめ

18 トルテの

栗のクリームパイ

秋の味覚、クリ(マロ)やビタースイートチョコをふんだんに使ったコ、金箔を添えたシブ皮いたパイクラムをほどこした「栗のクリームパイ」(30円)は、パイ生地の上にはマロンムースを、ココアスポンジで上下から挟むように重ねた一品。マロンムースの中心にはクリの断面が顔をのぞかせ、最上部の生クリームには、マロンクリーム

秋の味覚、クリ(マロ)やビタースイートチョコをふんだんに使ったコ、金箔を添えたシブ皮いたパイクラムをほどこした「栗のクリームパイ」(30円)は、パイ生地の上にはマロンムースを、ココアスポンジで上下から挟むように重ねた一品。マロンムースの中心にはクリの断面が顔をのぞかせ、最上部の生クリームには、マロンクリーム

佐野

「マロンとパイ生地が合うねと、お客さんには好評です」とオーナーパティシエ

モンブランと双璧



「子供がおいしく食べてくれてニッコリ…ケーキ作りは楽しい仕事ですよ」と話す内山章禎オーナーパティシエ

後味がほんのちよつと変わるんです」と、内山さんは言葉に力を込める。このケーキは、3年ほ

Cake

ティシエの内山章禎(あどきよし)さん(四五)。ココアスポンジもマロンの味を邪魔せず、マロンに対する色合いも美しいという。マロンクリームは、フランス産のほかに国産のクリも加え、渋さをまろやかにしている。食べ比べても分からないかもしれませんが、