

溶けて消えるような生地で
チョコレートの味わいを再現



マンデルマッセ (チョコ)

1台 1800円(税込)
提供期間 通年



エルベラン

ÉLBÉRUN

オーナーシェフパティシエ 柿田 衛二

ビターチョコレートがもつ要素の一つひとつを組み込んで、チョコレートの味わいを再現した繊細な生地。口に入れると、チョコレートが溶けたときのように、喉の奥に余韻を残しつつ消えていく。

ケーキのバリエーション

-  フルーツケーキ
→P158
-  マンデルマッセ
(ホワイト)
→P162
-  木夢
→P162
-  プティスクレ
→P167
-  ウィークエンド・せとか
→P170

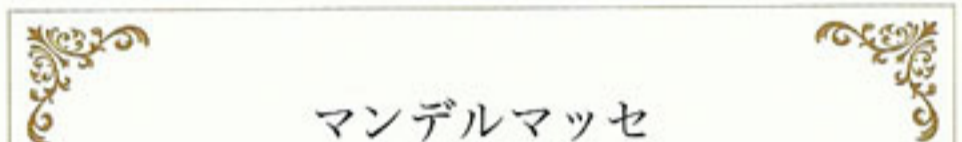
Packaging



店がある夙川は関西有数の住宅地で桜の名所としても知られる。その風景を描いた専用ボックスに、セロファンで包んだ商品を入れ、桜色のリボンをかける。



ケーキは入り口の正面にお客を出迎える形でショーケースに陳列。ショーケースの3分の1が生菓子で、焼き菓子はその倍近くを占める。



マンデルマッセ (チョコ)



生地
ベースは、シュガーバター法で作るキャトル・キャール。バターと砂糖を究極まで泡立て、卵と粉類を完全に乳化させ、ガナッシュを加えたきめの細かいチョコレート生地。薄力粉は、高たんぱくの国内産を使用している。

具材
いちじくのジャム。自家製で、赤ワインに漬け込んだいちじくにフランボワーズ・ビュールを合わせ、ペースト状にしたもの。

型のサイズ
52cm×37cm×高さ3cmの6取天板
※25.5cm×7cmにカットする。天板に直接生地を流し込んでケーキを焼く方法は、初代シェフの「昭和のケーキ」時代を踏襲したもの。

デコレーションなど
生地をむき出しにするのではなく、パーク・グラッセを上げてココアパウダーをふり、よりチョコレートらしさを表現した。