

厳選素材を使用した1万円シリーズ第2弾 「モンブラン・ド・マキシム」新発売

2013年9月11日(水)より『銀座マキシム・ド・パリ』大丸東京店限定

マキシム・ド・パリ株式会社(本社:東京都中央区銀座 代表取締役:沼尻政芳)が展開するケーキショップ「銀座マキシム・ド・パリ」大丸東京店では、夏に販売し好評を博した、好景気の時勢を象徴したスイーツ1万円のロールケーキに続き、厳選素材を使用した<1万円のモンブラン>モンブラン・ド・マキシムを9月11日(水)より期間限定で発売いたします。

秋の味覚の代名詞「栗」をふんだんに使用した「モンブラン」とマキシムのスペシャリテ「ミルフィーユ」を融合し、フランス料理のエッセンスを加え、極上スイーツに仕上げました。ご友人やご家族が集まる機会やご自身へのご褒美として、この時期だけのプレミアムな味をぜひお楽しみください。

商品名:モンブラン・ド・マキシム(仏語表記 Mont-Blanc de Maxim's)

価格:10,500円(税込)

- 販売店舗 ケーキショップ「銀座マキシム・ド・パリ」大丸東京店
- 販売期間 9月11日(水)～
- 個数 1日限定数量 ※予約可
- サイズ 長さ18センチ



雪を頂くモンブランをイメージした真っ白なフレッシュクリームの中からミルフィーユが現れる、なのに味わいはモンブランという、開けてみてのお楽しみ、宝石箱のようなケーキです。歯ごたえのあるザクザクとした厚みのある3層のパイ生地、イタリア産大粒の栗から手作りで仕上げたマロングラッセ、カシスリキュールで香りづけしたセミドライアブリコット、マロンクリーム、フォアグラでコクをプラスしたフレッシュクリームとジョcond(アーモンド入りスポンジ生地)を挟みました。更に表面は、マロンリキュールで香りづけしたフレッシュクリームでコーティングし銀箔を添え、輝く山頂を表現しました。モンブランとミルフィーユが融合した、栗本来の風味、旨み最大限に生かしたケーキです。

※参考資料

< 素材詳細 >

マロングラッセ……………イタリア産大粒のナポリ種を、パティシエが手作業で細かく砕き、高級コニャックで丁寧にマリネし、マロングラッセに仕上げました。1 台に 10 個の栗を使用しています。

フィユタージュ……………フランス産小麦粉数種をブレンドした「メルベイユ」と AOP 発酵バターを使用し、
(パイ生地) フィユタージュ・アンヴェルセと呼ばれる、バターで生地を包みこむ逆さ仕込みで丁寧に仕上げました。表面をクリームでコーティングしても、芳醇なバターの香り漂う、ザクザクとした食べ応えのある食感を実現。3 層のパイ生地クリームとマロングラッセ、ジョコンド(アーモンド入りスポンジ生地)をサンドしました。

フォアグラクリーム…ジャージー乳のみで作ったクリームに、世界三大珍味として知られる高級食材フランス産「フォアグラ」をレストランのレシピでフランにし、ペーストにしてから加えました。更にプラリネクリームで香ばしさをプラス。

マロンクリーム……………上質な栗を厳選して仕上げた老舗アンベール社の香り高いマロンペーストと栗の名産地、南仏コロブリエール村の高品質な栗で作った味わい深いマロンクリームをブレンドしました。

アプリコット……………栗と相性のよいカシスリキュールで香りづけしたセミドライアプリコットが食感のアクセントに。

レッドペッパー……………レストランデセールの手法を用い、マロングラッセとアプリコットを散りばめる際、レッドペッパーを添加することで、全体の味を引き締めました。

リキュール……………華やかな香りと芳醇な味わいをプラスするために、レストランのソムリエ推薦、高級コニャック「クルボワジェブルミエ」をマロングラッセ、マロンクリームに使用しています。また、カシスリキュール「フィリップ・ド・ブルゴーニュ・クレーム・ド・カシス」でアプリコットを香りづけしています。凝縮した果実の爽やかな酸味が漂います。

【お問合せ先】マキシム・ド・パリ株式会社 広報 田中陽子

〒169-0074 東京都新宿区北新宿 2-21-1 新宿フロントタワー 26 F

TEL:03-6872-5402 FAX:03-6872-5409 yoko.tanaka@ginza.maxim-s.co.jp