

2015年クーブ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー

銀メダリストによる特別講習会を開催

～次回の国内予選テーマは「時間、自然、旅」～

2015年1月25日・26日にフランスのリヨンで開催された“SIRHA 国際外食産業見本市”のイベント会場で、国際コンクール「2015年クーブ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」の本選が行われ、日本チームが見事準優勝を獲得。また特別部門においては、アントルメ・ショコラでプレス賞を受賞した。

2年後に行われる次回コンテストに向け、本番さながらに作品を再現する銀メダリスト達による特別講習会を、クーブ・デュ・モンド日本実行委員会の主催で開催した。ここでは19日の講習会風景と作品を紹介。レシピはP64～69にに掲載。

(5月19日・20日東京・代々木上原のドーバー洋酒貿易にて)



銀メダリストの
作品

徳永純司氏 ザ・リッツ・カールトン東京

アシェット・デセール

『マジック・ハット』



ユズの香りを大切に血盛りデザート。血にもユズの香りを仕掛けた作品



中山和夫氏

オクシタニアル

アントルメ・ショコラ

『マジック・ハート』

フランボワーズの赤色でインパクトを出したチョコレートケーキ



中山氏のアメ細工と徳永氏のチョコレート細工を合体させた作品



杉田氏の氷彫刻作品

杉田晋一氏 アンダーズ東京

アントルメ・ガラス

『マジック・バニー』

テーマのマジックを表現するシルクハットの上手作りウサギを飾ったアイスクーキ