



Sweets Community INFORMATION 2017.9.21/002



スイーツコンシェルジュ会員にスポットを当て、その活動や普段のスイーツの楽しみ方を紹介する「Sweets Concierge Spotlight」。第2回目は、千葉県の深山真一さんを紹介します。

深山さんの

スイーツ&お店選びのポイント

休みの日には和洋問わずスイーツ作りをするという深山真一さん。会報誌でも一度紹介させていただきました。パティスリーに行く頻度は月に2回ほどで、写真のケーキは2月に訪れたという「アステリスク」(東京)のもの。「Facebookでアップされていた動画を見て、是非和泉光一シェフのスイーツを食べてみたいと思いたったんです。この日は栗のムースを、オレンジの香るムースで覆ったトスカーナ、グレープフルーツルビーのブリュレとライチムースの層が楽しめるラパンをいただきました」(深山)

スイーツ選びのポイントは「色合い」という深山さん。「自分だけかも知れませんが、淡い色=甘さ控えめというイメージです。次は、丸みがあるか否か。最終的に柑橘類の様な爽やかな甘さかどうか(甘さよりサッパリと頂けるか)を、POPを参考に2~3個決めます」とのこと。お店に行った際に気になるのは、スタッフの元気の良さや対応。気さくな人だと、「また行きたい!」という気持ちが自然に生まれるのだそうです。

深山さんの手作りレポート「ウイークエンド」

昨年の交流会で戴いたスイーツ粉と地元で見つけた椰子糖を使用してウイークエンドを自作しました。これはモンサンクレールで頂いたアヴニール※を参考に違う形で表現し、かき氷イベントで辻口シェフにお渡ししたスイーツです。辻口シェフに「しっとりしていて非常に美味しかったですよ!」と仰って頂きました。アヴニールはライムのジュレ、ミントを使用しました。ウイークエンドには細かく刻んだセルフィーユを混ぜ込みライム風味のグラスアローを掛けました。

※フロマージュブランのムースにライムとフレッシュハーブ、ココナッツ生地の食感をアクセントにしたプチガトー。



※本記事は、執筆者の投稿を元にページを構成しています。掲載されている店舗情報や商品情報などは店舗の公式サイトをご確認ください。

※「Sweets Concierge Spotlight」は、スイーツコンシェルジュ会員の活動や楽しみ方にスポットライトを当てて紹介していく会員限定のWEB企画です。取り上げてほしい方は、会員専用フォームの③か④より概要をお知らせください。メールでアンケートにお答えいただく方法でページを作っていきますので、お気軽にご応募ください。 <http://www.sweets.or.jp/member/>