

フランスパティスリーウィーク2024

今年のテーマは“サヴァラン” 過去最高の301店舗が参加

7月1日～31日の期間、全国のパティスリー、ホテル、レストランが集結するフランス菓子の祭典「ダイナスクラブ フランス パティスリーウィーク2024」が開催された。4回目となる今年は「サヴァラン」をテーマに、過去最高となる301店舗が参加。パティシエたちの技が光るオリジナリティあふれるサヴァランは、大きな反響を呼んだ。多彩な作品の中から、特に注目を集めた10品を紹介する。

完熟レモンの酸味がさわやかな夏のお菓子

「サマータイム」(580円)

ストーブラス(秋田県)

しっかり焼き上げたブリオッシュ生地を、完熟した香川県産レモンの果汁としょうがを加えたシロップに浸し、レモンのクリームとシャンティ、カスタードクリーム、レモンのコンフィ、リモンチェロを合わせた。さわやかな風味とみずみずしい食感、まさにサマータイムにぴったり



サヴァランとは?

リング状に焼いた生地に、ラム酒やアルマニャックなどが入ったシロップを染み込ませたフランスの伝統菓子。美食評論家ブリヤ・サヴァランに敬意を表して名付けられた。トッピングはホイップクリームやシロップ漬けのフルーツが定番。



口どけの良さが際立つ南国風サヴァラン

「サヴァラン・トロピカル」(800円) クリオロ(東京都)

香り豊かなホワイトラムのシロップをたっぷりとし生地に染み込ませ、カスタードクリーム、マンゴー&パッションフルーツのジュレを合わせた南国感あふれるサヴァラン。パッションフルーツシードのプチプチとした食感がアクセント。口どけも良く、夏らしいさっぱりとした味わい



カクテルのように楽しめる芳醇な味と香り

「サヴァラン オ エテ」(929円)

鎌倉レ・ザンジュ(神奈川県)

ホワイトラム、ミント、ライムのカクテル「モヒート」をヒントに、パイナップルをプラス。漬け込むシロップにはキリッとした苦みの後に、芳醇な香り残るアグリコールラムを使用している。夏の午後、カクテルを味わうように、冷やしたサヴァラン オ エテの爽やかな香りと美味しさを楽しみたい



樹熟デコボンの風味を味わい尽くす

「樹熟デコボンのサヴァラン」(648円)

パティスリー・アペリオ(愛知県)

甘く香り高い愛知県蒲郡産の樹熟デコボンを贅沢に味わえるサヴァラン。甘い実はジュレに、皮は風味を残しながら自家製コンフィにして生地に練り込み、焼き上げている。生地はデコボンのシロップとホワイトラムのアルコールに漬け込むなど、樹熟デコボンを余すところなく使用。デコボンのジュレ、カスタードクリーム、北海道産の生クリームをのせた