

ババロア

「ぷるふわ」スイーツ あなたはどっち派?

ムース

1位

抹茶ババロア

ISSUI とろけてふわっ 食感共存



伊勢丹新宿本店(東京・新宿)の限定。2008年、新宿中村屋(同)と組み和菓子ブランド「ISSUI(イッスイ)」の商品として投入した。

生クリーム、つぶあん、抹茶のババロアをそれぞれ別の容器に入れ細長い3段重ねにした。「容器を高く組み合わせているので、もらった時の驚きがあり、喜ばれそう。好みの量で食べられるのも良い」(辻本土主子さん)など、選者の多くが容器をスタイリッシュと評価した。

器だけではない。「とろける食感とふわとした食感がバランスよく備わっているので口の中で抹茶風味の広がりが早い」(平岩理緒さん)、「生クリーム、つぶあんともに本格的」(吉岡久夫さん)と味の評価も高かった。新緑の季節には抹茶のスイーツがより映える。①1個648円②☎03・3352・1111

何でも
ランキング

トランシュジャック

ジャック キャラメルと洋ナシがコラボ

1位

1090円



福岡屈指の洋菓子店とされるジャックの人気商品はキャラメルムースと洋ナシのムースのコラボレーション。蜂蜜で煮た洋ナシのみずみずしさと香りが特徴だ。店主の大塚良成さんがフランス・アルザス地方の名店「ジャック」で学んだフランス菓子の奥深さを感じさせる。「キャラメルと洋ナシは王道の組み合わせ」(村山なおこさん)だという。

「キャラメルのほろ苦さがほどよく、ムースならではのしゅわとした優しい食感もストレートに楽しめる」(瀬戸理恵子さん)、「優しいキャラメル味は子供にも喜ばれそう」(猫井登さん)など味わいを評価する声が相次いだ。同市内3店で販売するほか、冷凍便で全国発送する。①冷凍便は5000円(長さ18cm、幅10cm、高さ5cm)②<http://www.jacques-fukuoka.jp/>

ぷるぷるの食感が楽しいババロア、ふわふわした舌触りが魅力のムース。夏向けの姉妹のようなスイーツに、食べるのが惜しいほどの逸品が増えている。進化する「ぷるふわ」スイーツ2種を、12人の専門家がそれぞれランキングした。

2位

フルーツババロア

京橋千疋屋 フルーツの甘さ すっきり相乗り

涼しげな透明カップに入ったバニラ味のババロアに、メロンやオレンジ、キウイ、旬の果物など、果物の老舗がこだわって選んだフルーツをふんだんに盛り込んだ。軽くてプルンとしたババロアはなめらかな口当たり。ぜいたくな1品だ。「ババロア、フルーツそれぞれの甘さの相乗効果で、食べ始めると止まらない。見た目もおいしさを引き出している」(吉岡さん)、「ババロアはフルーツの繊細な風味を消さない。酸味と甘みのバランスも良い」(下井美奈子さん)などと高く評価された。

「今回の試食会は脂肪分が多くしつこく感じるババロアが多かったが、これはすっきりした質感がいい。素材の質の高さを感じた」(君島佐和子さん)という声も上がった。京橋千疋屋(東京・中央)が各地の店舗で取り扱う。人気の商品なので事前に問い合わせた方がいい。①1個648円②☎0120・082・877



アルフォンソマンゴのムース

京橋千疋屋 濃厚な南国ムード漂う逸品

2位

870



アルフォンソは主にインドで収穫されるマンゴー。インドで「神様の果物」と呼ばれるこのマンゴーを、ホールケーキの上に盛られたフルーツとムースにふんだんに使う。「マンゴーそのものを食べているようなムース」(野山真由美さん)、「濃厚な甘みのマンゴーと口どけの良いムースのバランスが抜群」(山本諭さん)など、南国ムードが漂う逸品を選者の大半が支持した。

ケーキは直径12cmと小ぶりだが、フルーツが盛りだくさんなので3~4人で楽しめる。「お祝いや記念日に喜ばれそう。夏向きの味」(平岩さん)。ウェブ専門で冷凍便で発送。期限は解凍後、冷蔵保存で2日。①2700円②<http://www.senbikiya.co.jp/onlineshop/index.html>

3位
以下は
2面に

今週の専門家

▽神谷千佳代(スイーツネットワーク代表)▽君島佐和子(「料理通信」編集主幹)▽下井美奈子(スイーツコーディネーター)▽瀬戸理恵子(フードエディター・ライター)▽chico(スイーツライター)▽辻本土主子(レザンジュ シェフ)▽猫井登(お菓子の歴史研究者)▽野山真由美(高島屋洋菓子バイヤー)▽平岩理緒(「幸せのケーキ共和国」主宰)▽村山なおこ(菓子コーディネーター)▽山本諭(菓子ジャーナリスト)▽吉岡久夫(フードアナリスト)＝敬称略、五十音順