

ヌーヴェル・キュイジーヌ TAKAHASHI

11

乾燥椎茸のタルト

乾燥椎茸を使ったフロマージュタルト

デザートタルトではなくワインやお酒と合わせるもしくは料理として。

食べてしっかり椎茸を感じれる味わいに。

苦手な人でも食べれるように作りました。

人は視覚から記憶した味を想像するので第一印象ではわからないタルトの形にしています。

6年前に自店でアミューズとして出して食べたら椎茸というかたちにこだわりお客様にだしていました。

いま現在はその味わいをベースにし、見た目と味わい食感をクリエイションし直し定番アミューズとしてだしてしています。

いま大分県で売られていたりしているカボスや椎茸の商品はいまいち素材感を感じないものが多く、自分の店では正直だせないものばかりだとおもいます
アイスクリームにしてもただ粉末を混ぜただけなど。

自店では椎茸のソルベやクレープといったものをレストランでもだせるよう工夫してお出ししています。



イチオシ!

今回のタルトはその一部分にはなりますがほかにはないものと考えています
大分だから椎茸を使うという曖昧な理由ではなく
椎茸特有の香りが乳製品に負けない強さがあるのと味覚の旨味成分を感じやすい。
未来に残すべき乾燥品であること。
これらの理由から乾燥椎茸をチョイスしました。