

上質なコーヒーならではの、豊かな余韻。

「EMME」延命寺美也さんが作るデザート&ペアリング

華やかで素材の香りが豊かに感じられ、食べた後まで印象に残る。アシエットデセールやパフェが人気の「EMME」。オーナーシェフの延命寺美也さんに、自身が好きな素材のひとつであるコーヒーを使った新作のデザートと、コーヒーとのペアリングを提案いたしました。

洋梨のポタージュ
バヌアツショコラと
コーヒー・プラリネの
スフレ
洋梨のポタージュ
「フルーティーな味わいのLargo オーセンティックローストは、エスプレッソでもさらっと飲みやすい」と延命寺さん。同じ豆を「プラリネ」とアイスクリームに仕立てて組み合わせたチョコレートのデザートと一緒に飲むと、華やかなコーヒーの風味がさらに増長する。



「フルーティーなカカオと
コーヒーのマリアージュ」



ベリーのような爽やかな酸味とすっきりとした余韻が特長の「オーセンティックロースト」。エスプレッソドリンク全般に好適で、ミルクと合わせるとキャラメルのような奥行きのある甘みが感じられる。



EMME
東京都渋谷区渋谷 2-3-19
ローゼ青山1
tel 03-6452-6167
12時~16時(15時30分LO)、
17時~翌2時(23時30分LO)
火曜休
(祝日又は祝前日の場合は営業)
<https://emme-wine.com/>



オーナーシェフ
延命寺美也さん

上質な豆で 香り高い菓子

コーヒーが好きで、デザートに使うことが多いという「EMME」の延命寺美也さん。「コーヒーが命」と捉え、豆の品種や産地、焙煎によって現れる香りや味わいに多様な個性があるのがコーヒーの面白いところ。ナッツやチョコレート、柑橘、トロピカルフルーツなど様々な素材と合わせやすく、また色調の濃淡も出せるので、季節感を意識したデザートを開発できるのも魅力です」と延命寺さんは。コーヒーをお菓子に使う際は「香りが命」と捉え、豆の香りを活かすことが最優先事項。アーモンドとヘーゼルナッツなど農作物の状態から製品になるまでに多様なプロセスがあり、豆のアロマテラピーによる豆の香りを活かすことが最も重要な事項。ペアリングを考える際も、コーヒーのもつ香りに着目して相性のよい素材を同調させることができ多いという。例えば、「バヌアツショコラ



温かいスフレを割ると、コーヒー・プラリネが生地とともにとろとろ溶け出し、閉じ込められていたコーヒーの香りが立つ。

A <スフレショコラ・プラリネ・カフェ>
C <洋梨・ポタージュ>
(仕上げ)

アルコールをとばした白ワインにグラニュー糖と水、洋梨を入れ、やわらかくなるまで落し蓋をして弱火で煮る。氷水で冷ましてから煮汁とともにジューサーにかけ、生クリームを合わせる。

D <ソルベ・カフェ・マスカルポーネ>
(スフレ)

鍋に水、グラニュー糖、水アメ、トリモリン、Largo オーセンティックロースト(豆と粉碎したもの)、バニラをや入れて沸かし、火を止めて蓋をして5分蒸らして濾す。冷やしてマスカルポーネチーズと合わせ、アイスクリームマシンで攪拌する。

E <タルトタタン>
鍋に牛乳とバニラを温める。グラニュー糖をすり混ぜた卵黄に一部加え、鍋に戻してアングレーズを吹く。ゼラチンを加え溶かし、濾しながらホワイトチョコレートに加えて混ぜる。冷やしてから、泡立てた生クリームと合わせる。

C <ムース・ヴァニユ>
鍋に牛乳とバニラを温める。グラニュー糖をすり混ぜた卵黄に一部加え、鍋に戻してアングレーズを吹く。ゼラチンを加え溶かし、濾しながらホワイトチョコレートに加えて混ぜる。冷やしてから、泡立てた生クリームと合わせる。

D <塩バターミルク・アイス>
牛乳、トリモリン、グラニュー糖、生クリーム、シナモン、カルダモンを火にかけ、沸いたらバターを入れて混ぜ、氷水で冷ます。アイスクリームマシンにかける。

「バニラやスパイスと コーヒーが調和」

と「」の素材として使用したのは「Largo オーセンティッククロースト」。「飲んだ瞬間、鼻に抜けるオーセンティックローストのフルーティな香りを活かすには、ビーツやラズベリーの発酵臭をもつバヌアツ共和国のビントウバーチョコレートと合わせるのがよいのではないか」と延命寺さん。さらに、温かいチョコレートフレーにすることで、「オーセンティッククロ

ースト」の華やかな香りをより楽しめるようにした。中には「オーセンティッククロースト」の豆とヘーゼルナッツ、アーモンドでつくるコーヒープラリネをしのばせ、食感の変化も加えている。「コーヒー×チョコレートは、フランス菓子では定番の組合せですが、今回のようにフルーツ感のあるコーヒーやチョコレートを選ぶことで、軽やかでひと味違った印象に仕上がる

ります」と延命寺さんは説明す

一方、オープンから毎年ブラシュアップして提供している定番のタルトタタンのパフェに、ドリンクペアリングとして合わせたのは「Largo ダークロースト」。チョコレート感が強く、キヤラメルの風味やこうばしさのあるこのコーヒーは、バターベリーやスパイスと好相性。秋の初めであることを考慮し、フレッシ

ユ感を残したリンゴや根セロリのアイスで軽さとエキゾチックな要素を加えている。「苦み×甘み、だとコーヒーの香りが重く感じられがちですが、酸味を合わせることで最後のひと口までおいしく食べられます。ダークローストは、落花生やユズなどの日本柑橘とも相性がよさそう」と延命寺さん。「淹れてお湯を加えアンビーバージュに使つたり、碎いた豆を一晩牛乳に浸して真っ白なコーヒーアイスをつくったり、コーヒーの使い道は多種多様。今後は、コーヒープラリネを入れた朝食のクロワッサンもつくってみたい」と、さらなる可能性を示してくれた。

A <根セロリアイス>
根セロリをバターで炒めてから水を入れて煮込み、ピューレにする。熱いうちにトリモリンとグラニュー糖を加えて溶かし、氷水で冷ます。牛乳、クリームを加えてアイスクリームマシンにかける。

B <カルヴァドス・ジユ>
リンゴの皮と種を水でじっくり煮込んで味と色を煮出す。グラニュー糖とアガードをすり混ぜて加え、溶かす。カルヴァドスを加えて氷水で冷やし固める。

タルト
タタン・パフェ

「ダークロースト」は、ブラジルやアマゾンなど厳選した産地の豆をブレンド。ダークチョコレートのような深い味わいが特長で、カカオのような旨味と濃厚なフレーバーが味わえる。ミルクと合わせるとやわらかな甘みが増す。

水分を残して焼いたジューシーなリンゴが主役のパフェに、深みのある味わいの「Largo ダークロースト」をペアリング。「ダークローストのここのある味わいが、根セロリやバニラの甘い香りや、バターとキャラメルの香ばしさとよく合います」(延命寺さん)。



Largo
ダークロースト

水分を残して焼いたジューシーなリンゴが主役のパフェに、深みのある味わいの「Largo ダークロースト」をペアリング。「ダークローストのここのある味わいが、根セロリやバニラの甘い香りや、バターとキャラメルの香ばしさとよく合います」(延命寺さん)。



Largo
ブランドサイト

Largoとは

「心を満たす。人生を奏でる。」をコンセプトに、圧倒的な香りや豊かな味わいとともにコーヒーを楽しんでいただく時間を通して、心が満たされ人生に彩りが生まれるコーヒー体験をお届けする。コーヒーのおいしさの決め手である「香り」と「鮮度」に焦点をあて、独自技術で作り上げたJapan Qualityのエスプレッソ。

「バヌアツショコラとコーヒー・プラリネのスフレ・洋梨のポタージュ」×
Largo オーセンティックローストは10月に、
「タルトタタン・パフェ」× Largo ダークローストは11月にEMMEでお楽しみいただけます。