

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。

アシエットデザートやパフェが人気の「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だきました。



バナアツシヨコラと
コーヒープラリネの
スフレ

洋梨のポターージュ

「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」

(仕上げ)
器にCを流し、洋梨の角切り、ホワイトグレープフルーツを盛る。Aを185℃のオーブンで8分焼き、型からはずしてポターージュの上に置く。Dをクネルにしてのせ、洋梨のスライスを添え、ローストしたヘーゼルナッツ、チョコレート飾る。粉砕したLargo オーセンティックローストをふる。



Largo オーセンティックロースト



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。

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っと溶け出し、閉じ込められていたコーヒーの香りが立つ。



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)
火曜日
(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も多いという「EMME」の延命寺美也さん。「チョコレートやワインと同様、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展開できるのも魅力です」と延命寺さん。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。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多いという。

例えば、「バナアツシヨコラ

E 〈タルトタタン〉
リンゴの皮と種をとってくし切りにし、キャラメルを敷いた型に並べてバター、グラニュー糖をふり、140度のオーブンで2~3時間焼く。

〈組み立て〉
グラスにB、Cを重ね、ローストした松の実、D、崩したパイ生地をおく。リンゴのスライスとセルクルで抜いたEの表面をキャラメリゼして冷やして置き、Aを上につくネルする。

C 〈ムースヴァニュー〉
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の一部に加え、鍋に戻してアングレーズを炊く。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を加えて混ぜる。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。アイススクリームマシンにかける。

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スクリームマシンにかける。

B 〈カルヴァドスジュレ〉
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。

Largo
「ダークロースト」は、ブラジルやグアテマラ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。

タルト
タタン
パフェ
水分を残して焼いたジュリ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くのある味わいが、根セロリやバナラの甘い香りや、バターやキャラメルの香ばしさよく合います」(延命寺さん)。



「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ものは「Largo オーセンティックロースト」。「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ーな香りを活かすには、ピーツやラズベリーの発酵臭をもつバナアツ共和国のピーントッパーチョコレートと合わせるのがよいのではと考えました」と延命寺さん。さらに、温かいチョコレートスフレにすることで、「オーセンティックロ

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

ります」と延命寺さんは説明する。一方、オープンから毎年ブラッ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、キャラメルの風味やこぼしきのあるこのコーヒーは、バタ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

ュ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、落花生やユズなど日本の柑橘とも相性がよさそう」と延命寺さん。「淹れたたてのエスプレッソを急冷してラム酒を加えアンビバージュに使用したり、砕いた豆を一晚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。

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な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、独自技術で作った上げたJapan Qualityのエスプレッソ。

Largo
ブランドサイト



「バナアツシヨコラとコーヒープラリネのスフレ洋梨のポターージュ」× 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。