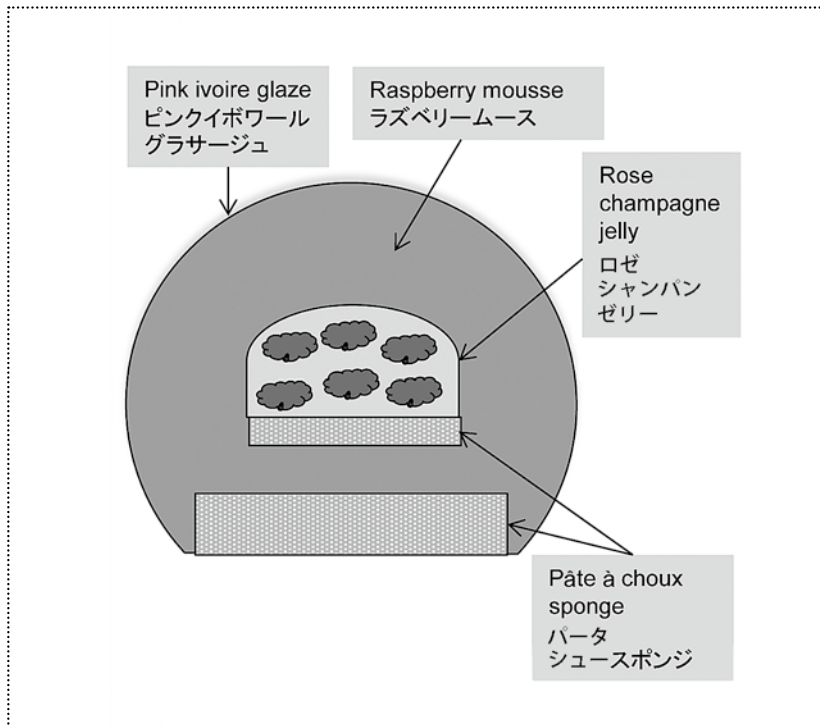




ラズベリー シャンパン パーニユ

ラズベリーの爽やかな酸味に
シャンパンが上品に香る味わい。
もちもちした食感のシュースポンジと、
とろみのあるゼリー。
優しいデザインと色合いでクリスマスを彩る一品。

制作

ザ・リッツ・カールトン東京
エグゼクティブパストリーシェフ
ジョン ツーカン

●ジョン ツーカン氏プロフィール

1979年、マレーシア生まれ。

現在、ザ・リッツ・カールトン東京エグゼクティブパストリーシェフを務め、パストリーとベーカリーを監修し、それぞれのレシピも担当する。

2000年初め～2010年まで、ザ・リッツ・カールトン シンガポール、ベルリン、広州でアシスタントパストリーシェフを経験し、中国では、ザ・リッツ・カールトン上海浦東、ザ・リッツ・カールトン三亜でエグゼクティブパストリーシェフを歴任。

ほかにも、バンコクのホテルでもエグゼクティブパストリーシェフを務め、数々のザ・リッツ・カールトンホテルのオープニングでオープントレーナーを担当した実績を持つ。

「味を大切に」「カラーとビジュアル」を信条に、持ち前の明るさと柔軟な心で国内外の顧客を魅了している。



クリスマスケーキはもはや特別なものではないのか？

日常的にスイーツが溢れ、手軽にいつでもどこでも楽しめるようになった昨今。

しかし、年間のイベントにおけるクリスマスの需要はまだまだ大きい位置を占めている。

大手メーカーやコンビニなどの台頭で、専門店の価値が問われているのは確かで、消費者の嗜好はとどまることを知らないようである。

定番品にひと工夫を加えてみたり、素材の組み合わせを考えてみたりと日々の精進が欠かせない。

それならば、非日常を意識したクリスマスケーキを提供してみてもいいだろう。

今回は、国内外の賓客をもてなす「ザ・リッツ・カールトン東京」エグゼクティブパストリーシェフのジョン ツーカン氏に華やかな色合いとデザイン、特別な味わいを紹介していただく。

天竺200メートルにそびえるホテルメイドのクリスマスケーキの素材づかいと味わいの構成に学びたい。