

モンブラン恋い

目左上)千足屋総本店。フランス、イタリア産の材料を使った究極モンブラン。C左下)松戸六高台にあるボンシヤンス!の優れもの。

アルプスの最高峰モンブラン。その美しさに感動した菓子店主が、昭和初期に創作したのがケーキの定番の一つモンブランである。目黒区自由が丘「モンブラン」が、元祖の味を伝えている。右の写真Aがそれ。上に乗っているのは白雪のメレンゲ、そこに砂糖の雪が降りかかる。下の鮮やかな黄色のマロンペーストはゴツゴツの岩肌か。雪を食べ、岩肌を味わっていただければ、カスタードクリームに到着し、甘露煮のクリに出会えることになる。

万年雪と岩肌を食べれば山腹にはクリがある



A 元祖、自由が丘「モンブラン」の品のあるモンブラン。



目D新松戸にある「グランドール」。ヨーロッパのクリを使って、甘さを抑えた本格派。中にクリ。

→モンブラン。アルプス山脈の最高峰。海拔4807メートル



頂上から食べていると、山腹から何が出てくるかという興味を持たせる。すぐ底のスポンジ地に到達してしまうという安手な作りも多いが、モンブラン峰の懐には何かが埋まっているはずなのだ。それを掘り起こすのが、モンブラン狂いの楽しみなのである。中身がクリというのが普通だが、果物の切片というのもある。写真Cには、メレンゲをチョコレートでコーティングしたものが入っていて、何を掘り当てたかと興味を誘う。しかし、これは季節限定。

三百円から四百円というのも庶民的か。なには写真Bの八百円もある。材料全部が外国産、フランス、イタリア産シヤンテーニユ栗からペーストを作り、マロングラッセもイタリア産とか。やや小型でしつとりしている。甘さを全体的に抑えたのが写真D。黄色いクリを乗せた甘いのも揃っている。

目E銀座コージコーナリーには七種類も勢ぞろい。左端が森のモンブラン。



目F柏「グルメ」のフレンチモンブラン。中に皮付きクリ。

