

GABAN®

バニラ Vanilla

～甘い香りに誘われて～

バニラビーンズの優雅で力強いアロマは、
古代より人々を魅了してきました。時を超えてもおお、
スイーツに欠かせない香りとして愛されています。



フルーティーでエキゾチックな香り

タヒチ種

学名: *V. tahitensis* (バニラ・タヒテンシス)
精油主成分: パニリン、アニスアルデヒド

インドネシア産タヒチ種

華やかな甘さとスパイシーなアニスが重なり合う
奥行きのあるフレーバーは、フルーツや
お酒を使ったスイーツに新たな彩りを添えます。



■GABAN® タヒチ種バニラビーンズ

原料原産地	インドネシア
JANコード	4971985928275
容量	10本袋
賞味期間	2年



濃厚で芳醇な甘い香り
ブルボン種

学名: *V. planifolia* (バニラ・プランフォリア)
精油主成分: パニリン

マダガスカル産ブルボン種

バニラの王道ともいえる甘くふくよかで
熟成感のあるフレーバーは、乳製品やカスタード、
カカオの香りをより一層引き立てます。



■GABAN® ブルボン種バニラビーンズ

原料原産地	マダガスカル
JANコード	4971985928282
容量	10本袋
賞味期間	2年



※画像はすべてイメージです。

Vanilla

人気パティシエが魅せる バニラ香るスイーツ



【 柿大福と白胡麻の アングレーズ 】



バニラを練りこんだ求肥の中から柿とカルダモンのコンフィチュールがとろりと出てきます。香ばしい白胡麻を加えたアングレーズソースがアクセント。

POINT

すっきりした香りの柿にタヒチ種バニラの甘い香りがふわっと寄り添う、アシェットデセールならではの和と洋のコラボ。

タヒチ種 バニラ ビーンズ



Tahitensis
&
Planifolia

【 静岡産ベルガモット香る シュークリーム 】



ベルガモットの香りと苦味にタヒチ種バニラのスパイシーな香りのカスタードを合わせて、爽やかな大人の味わいに仕上げました。

POINT

スタンダードなシュークリームならブルボン種を使いますが、個性的な味のベルガモットに合わせてタヒチを選びました。

【 和梨とバニラミルクアイス 】



和梨にバニラアイス、バニラシロップで煮たハナビラタケ、和梨とすだちのグラニテ、レモンマリーゴールドの泡、底に抹茶ブランマンジェを忍ばせた繊細な一品です。

POINT

さっぱりとした素材や異なる食感をバニラの甘い香りで繋ぎ、抹茶のほろ苦さで引き締めました。

ブルボン種 バニラ ビーンズ



【 スパイスフルーツのタルト 】



スパイス入り赤ワインでドライフルーツをコンポートし、シナモンとカカオのタルトにスペキュロスクッキー生地を絞りました。さまざまな香りが重なる美味しさです。

POINT

ヴァン・ショーをイメージし、ブルボン種バニラ、スターアニス、クローブの香りをドライフルーツに持たせました。



moco dessert **森井美紀**

フリーのパティシエ。現在は神楽坂「VERTはなれ」で月3〜4日限定のデセールやパフェのコースを間借りで開催。百貨店催事やパフェイベント監修も手がけている。

Instagram



KUNON **久野綾乃**

焼き菓子とパフェの店。人気の焼き菓子をパフェで再構築するスタイルや、静岡県産食材を使ったストーリー仕立てのパフェが評判。2月に移転し新店オープン。

【KUNON】東京都江東区南砂6丁目4-6

Instagram



※画像は調理例です。

