

#萌え断 のニューフェイスがフランスから上陸！
SNSでも話題のケーキ、日本初(※)のレシピ本が誕生

『ガトー・インビジブル』

食に関するニュースをいち早く紹介してきた株式会社オレンジページ(東京都港区)は、フランスで人気の新感覚ケーキ「ガトー・インビジブル」のレシピ集を2月17日(金)に発売します。



『ガトー・インビジブル』



「ガトー・インビジブル」とは……

フランス語で「見えないケーキ」の意。たっぷりの果物や野菜のスライスと、ほんの少しの生地を重ねて焼く、美しい断層のケーキのこと。焼いている間に、生地が果物や野菜と一体化し「見えなくなる」ことから「インビジブル」の呼び名が付き、フランスで大流行！

『オレンジページ』で先駆け紹介、早くから SNS で話題に！

刊行に先駆け、雑誌『オレンジページ 2/17号』(2月2日発売)で、りんごのガトー・インビジブルを紹介すると、昨今の「#萌え断」ブームの流れにも沿ったその美しい断面が、早くから SNS で話題に！「これは気になる」「おいしそう」「早速作ってみました♪」「もっとレシピを知りたい！」などの反響が多数寄せられた「ガトー・インビジブル」、ついに日本初(※)のレシピ本が完成しました。

※オレンジページ調べ(2017年2月15日現在)【1/2】

フランス発「ガトー・インビジブル」は、断面の美しさとバリエーションの豊富さが魅力



〈薄切りの素材を重ねる〉というシンプルな手法で作る「ガトー・インビジブル」。りんごやじゃがいもをはじめ様々な果物や野菜と生地の組み合わせで、驚くほどバリエーションが広がります。さらに、素材のナチュラルなおいしさが味わえ、少ない生地でカロリーが低いヘルシーさもあり、フランスで大旋風を巻き起こしました。美しい見た目とは裏腹に、難しいテクニックは不要なので、お菓子作り初心者にもおすすめ。プレゼントや持ち寄りでもほめられそうです。

【掲載レシピ例】

Chapitre 1 甘いガトー・インビジブル

りんごのガトー・インビジブル&アレンジ、マンゴー×ココナッツ、バナナ×くるみ、さつまいも×あんこ ほか

Chapitre 2 甘くないガトー・インビジブル

じゃがいものガトー・インビジブル&アレンジ、ズッキーニ×チェダーチーズ、長いも×明太子 ほか

果物や野菜のスライスを重ねた美しい断層のケーキ

『ガトー・インビジブル』 若山曜子

2月17日(金)発売 1400円(税別) B5判、アジロ綴じ、80ページ

<http://www.orangepage.net/books/1149>

■若山曜子

東京外国語大学フランス語学科卒業後、フランスへ留学。ル・コルドン・ブルー、エコール・フェランディを経て、フランス国家資格(C.A.P.)を取得。パリのパティスリーやレストランで経験を積み、帰国後は雑誌や書籍を中心に活躍中。豊かな発想とおうちでの作りやすさを兼ね備えたレシピが大人気。著書に『バターで作る／オイルで作る クッキーと型なしタルトの本』(主婦と生活社)ほか多数。<http://www.tavechao.com/>

<このリリースに関するお問い合わせ先>

〒105-0004 東京都港区新橋 4-11-1 株式会社オレンジページ

広報室 遠藤 press@orangepage.co.jp Tel 03-3436-8421 Fax 03-3436-8434