

ウィーン菓子の世界



ウィーンには、とてもたくさんの伝統的な焼き菓子があり、パティシエはその伝統をととても大事にしています。

奇をてらったことはせず、伝統から逸脱しない範囲で個性を出しています。

焼き菓子は、見た目も大切ですが口の中に入れておいしいかどうかが大切。

ほんの少しのことで、味や食感に違いがでるのが焼き菓子作りの醍醐味です。

エクリチュールは、さらっとしてとても扱いやすい粉ですね。

サブレなどでは、ふるう必要がない。そのまま使えました。

ウィーンではしっとり感の中にぼろぼろっと崩れる食感の焼き菓子が好まれるのですが、それが再現できました。

今までの日本の粉ではなかなかできなかったことです。それと焼き色のつやっぽさがとてもいいと感じました。

焼き菓子にとって、小麦粉は土台です。いい土台があれば、いろいろな表現が可能になります。

この粉を使って、日本独特の焼き菓子がたくさん出てくれればいいと思います。

私は、オーソドックスな焼き菓子に使って行きたいですね。

お客さんがいつも食べているお菓子里、今までと違った味や食感に驚いてもらいたいです。



ノイン・シュブラーデン オーナーシェフ 指旗 誠さん

1949年神奈川県生まれ。1966年日本菓子専門学校卒業。都内洋菓子店勤務を経て、1973年渡欧。スイス・ルツェルンのリッチモンド製菓学校留学後、同地、「コンディトライ パッハマン」勤務。その後、「ホテルシュバイツァーホフ」でシェフパティシエになる。1975年オーストリア・ウィーン「コンディトライ アイーダ」勤務。1976年末に帰国。日本菓子専門学校に勤務、同副校長となり、1997年退職。現在は、横浜市青葉区にてウィーン菓子「ノイン・シュブラーデン」をオープン。さらに全国有名菓子店のアドバイザーとして活躍している。著書にNHK出版「チョコレートのお菓子』『本格焼き菓子50選』などがある。また、2011年10月に横浜市青葉区の「ハンパークファクトリー」内にパン焼き工房「ペーカリーサンハタ」をオープン。

クグロフ（3台分）

【配合】
マンデルローマッセ …… 120g
バター …… 270g
グラニュー糖 …… 230g
卵黄 …… 108g
全卵 …… 144g
塩 …… 1g
エクリチュール …… 216g
アーモンドプードル …… 45g
ベーキングパウダー …… 2g
オレンジ(3mmカット) …… 60g
レーズン …… 60g
ソミュール …… 30g

【製法】
① 型にバターを塗り、細かいアーモンドの粉を付けておく。
② マンデルローマッセに卵黄を入れて混ぜる。
③ バター、グラニュー糖、塩を入れてすり混ぜる。
全卵を2〜3回に分けて入れる。
④ オレンジ、レーズン、ソミュールを入れ、最後にエクリチュール、ベーキングパウダー、アーモンドプードルを入れてよく混ぜる。
型に入れて170℃、60分で焼き上げる。



リンツァー トルテ（2台分）

【配合】
マンデルローマッセ …… 40g
バター …… 160g
トリモリン …… 20g
粉糖 …… 132g
全卵 …… 72g
ケーキクラム(ソフト) …… 60g
ラム …… 40g
シナモン …… 2.4g
ナツメグ …… 0.8g
エクリチュール …… 112g
ヘーゼルナッツプードル …… 36g
アーモンドプードル …… 36g
アーモンド(16割) …… 56g

【製法】
■リンツァーマッセ
① マンデルローマッセに少量の卵を入れて混ぜる。
② バター、トリモリン、粉糖を入れて、すり混ぜる。卵を2〜3回に分けて入れる。
③ ラム、ケーキクラム(ソフト)、アーモンド(16割)を入れて混ぜる。
④ エクリチュール、シナモン、ナツメグ、ヘーゼルナッツプードル、アーモンドプードルを入れて、よく混ぜる。
⑤ φ15cmの型に絞り、中央にリンツァージャムを入れ、表面は格子状に絞り、アーモンドスライス、クルミのスライスを振りかけて、170℃、45分で焼き上げる。

■リンツァージャム
フランボワーズジャムを別に用意する。



マロン クーヘン（15cm、2台分）

【配合】
マンデルローマッセ …… 80g
バター …… 200g
粉糖 …… 200g
全卵 …… 185g
生クリーム(35%) …… 20g
エクリチュール …… 200g
ベーキングパウダー …… 2g
シナモン …… 1g
ナツメグ …… 0.5g

■副材料
キャンディングマロン …… 200g

【製法】
■パート サブレ
シュガーバター法で仕込み(すり混ぜ過ぎない)、冷やし休ませ、チーズおろして長細いバスタ状に出して冷凍しておく。

■マロン クーヘン生地
① マンデルローマッセに少量の卵を入れてのばし、バター、粉糖を入れて、すり混ぜる。
② 残りの卵を入れて軽くすり混ぜ、生クリームを入れる。
③ エクリチュール、ベーキングパウダー、シナモン、ナツメグを入れて混ぜる。
④ φ15cmの型に、中央にキャンディングマロンを入れて絞り、最後にバスタ状のサブレを乗せて、170℃のオーブンで60分焼き上げる。



ショコラ シリング（45個分）

【配合】
バター …… 90g
粉糖 …… 40g
ダークチョコレート(54%) …… 20g
全卵 …… 30g
エクリチュール …… 90g
ココア …… 5g

■副材料
ミックスベリージャム

【製法】
① ダークチョコレートを溶かし、熱を取り、バター、粉糖とよく混ぜる。
② 卵を2〜3回に分けて入れ、エクリチュール、ココアを入れて混ぜる。
③ 丸金口で1円玉大に絞り、180℃、12〜13分で焼き上げる。
④ ミックスベリージャムをサンドする。



フランス菓子の世界



焼き菓子は、お菓子の原点です。単純な材料の組合せで、これだけのものができるところが素晴らしい。

生地を仕込むときの空気を含ませ方や練り加減で、焼き上がりがまったく違ってきます。

それが、焼き菓子の面白いところであり魅力でもありますね。

エクリチュールを使ってみて、まず感じたのは粉がしっかりした風味を持っていること。

生地を作るときのにびがよく、作業性もとてもよかったです。

焼き菓子への適性では、サクサク感を生かすサブレ系に最適な粉ですね。

また、パウンド系でも、しっかりとした粉の風味を生かすことができました。

今までフィユタージュには、強力粉と薄力粉を割って使っていましたが、エクリチュールだけで大丈夫です。

火の通りがとてもいいのも驚きでした。フィユタージュのバリバリ感をしっかりと出せました。

そして、ガトー・バスクで使用するクレーム・パティシェールは、

軽めではないしっかりしたものが欲しかったので、エクリチュールを使ってみましたが、正解でした。

こういう使い方もありだと思えます。今回は作りませんでした。タルト系にも合うと思います。

想像以上に汎用性のある粉ですね。



メゾン・ド・プティ・フル オーナーシェフ 西野之朗さん

1958年大阪生まれ。16歳で初めてチーズケーキを作り、食べてくれた人の「おいしい」の一言で菓子屋になろうと決心する。高校卒業後、コロンバンに4年勤務。AU BON VIEUX TEMPS (オーボンヴェータン)のオープニングスタッフとして、河田勝彦氏の下でフランス伝統菓子を学ぶ。1983年に渡仏、フランス・パリの「アルチュール」「メゾン・ド・ロイ」で修行を積み帰国。焼き菓子の卸売専門店「フランス菓子工房西野」を設立。1990年、日本で初めての焼菓子専門店メゾン・ド・プティ・フル(ひとくち菓子の家)をオープン。1991年に南馬込店、2004年に長原店をオープン。



ガレット・テ・ロワ (3台分)

- 【配合】
- パート・フェエテ
 - エクリチュール …………… 500g
 - 塩 ……………10g
 - グラニュー糖 ……………10g
 - 練り込み用バター ……………50g
 - 冷水 …………… 210g
 - 折り込み用バター …………… 400g
 - クレーム・ダマンド
 - 皮つきアーモンドプードル …… 200g
 - 粉糖 …………… 200g
 - バター …………… 200g
 - 全卵 …………… 200g
 - ラム酒 …………… 40g
 - 副材料
 - 卵黄ドレー、粉糖

- 【製法】
- パート・フェエテ
 - ① エクリチュールに室温に戻した練り込み用バターを混ぜる。
 - ② 冷水に塩とグラニュー糖を溶かし、①に混ぜ、デトランプを作る。
 - ③ デトランプに切れ目を入れて、冷蔵庫で半日寝かせる。
 - ④ ③をのばし、折り込み用バターを包み、三つ折りを2回折り冷蔵庫で最低1時間休ませ、これを繰り返して6回まで折る。
 - ⑤ 十分休ませた生地を、2.5mm厚にのばしさらに休ませ、円形に切る。
 - クレーム・ダマンド
 - ① バターをボマード状にし、粉糖、アーモンドプードルを軽くすり混ぜる。
 - ② 全卵を数回に分けて混ぜ、ラム酒を入れる。
 - ③ 冷蔵庫で休ませる。
 - 組立
 - ① 円形に切った生地に、クレーム・ダマンドを絞り、フェープを入れ、淵にとき卵を塗り蓋をする。
 - ② 接着面の淵にナイフの背を使い、切れ目を入れながらきっちり押さえる。
 - ③ 卵黄ドレーを2度塗りし、クープを入れる。
 - ④ 200℃のオーブンにて焼成。途中7分程度の焼き色がついてきたら、粉糖を振りオーブンに戻してキャラメリゼをする。



トゥルト・ピレネー (2台分)

- 【配合】
- パート
 - バター …………… 160g
 - 粉糖 …………… 160g
 - 全卵 …………… 200g
 - タンブルタン …………… 55g
 - エクリチュール …………… 267g
 - ベーキングパウダー …………… 7g
 - アニス酒 …………… 32g
 - ヴァニラストティック …… 1/2本
 - 副材料
 - バター、強力粉、粉糖

- 【製法】
- ① バターをボマード状にし、粉糖、タンブルタンを混ぜ合わせる。
 - ② 全卵、アニス酒、ヴァニラを合わせる。
 - ③ エクリチュールとベーキングパウダーと一緒にふるい②に合わせる。
 - ④ 型にバターをボマード状に塗り、ファリネをして
 - ③の生地を入れ表面をならし、冷蔵庫で休ませる。
 - ⑤ 170℃にて焼成。
 - ⑥ 焼き上がって冷めたら淵に粉糖を振る。

ディアマント・ノワゼット (150個分)

- 【配合】
- パート
 - バター ……………375g
 - エクリチュール …………… 475g
 - 粉糖 ……………163g
 - ヘーゼルナッツプードル …… 113g
 - 牛乳 …………… 38g
 - ヘーゼルナッツ刻み …………… 150g
 - 副材料
 - 水、グラニュー糖

- 【製法】
- ① エクリチュール、粉糖、ヘーゼルナッツプードルと一緒にふるっておく。
 - ② ①に室温に戻したバターを入れ、サブラージュする。
 - ③ ②に牛乳を入れ、5割程度まとまったところへヘーゼルナッツ刻みを入れまとめあげる。
 - ④ 300gずつに生地を分け、約60cmの棒状に成形して、冷蔵庫で軽く固める。
 - ⑤ 固まったらまわりにグラニュー糖を付け、約1.5cmにカットする。
 - ⑥ テンパンに並べ、表面を軽くつぶして180℃にて焼成。



ガトー・バスク (4台分)

- 【配合】
- クレーム・パティシェール
 - 牛乳 …………… 500g
 - 卵黄 …………… 120g
 - グラニュー糖 …………… 125g
 - エクリチュール …………… 50g
 - ヴァニラストティック …… 1/2本
 - バター …………… 50g
 - ラム酒 …………… 25g
 - パート・バスク
 - バター …………… 255g
 - 粉糖 …………… 186g
 - アーモンドプードル …… 129g
 - 全卵 …………… 102g
 - エクリチュール …………… 318g
 - ベーキングパウダー …… 1.2g
 - 塩 …………… 3.9g
 - パート・シュクレ
 - バター …………… 200g
 - 粉糖 …………… 120g
 - タンブルタン …………… 160g
 - 全卵 …………… 66g
 - エクリチュール …………… 320g
 - 副材料
 - 卵黄ドレー

- 【製法】
- パート・バスク
 - ① バターをボマード状にし、粉糖、アーモンドプードル、塩を混ぜる。
 - ② 全卵を数回に分けて混ぜる。
 - ③ エクリチュールとベーキングパウダーを②に混ぜ合わせる。
 - ④ ③を冷蔵庫で休ませる。
 - パート・シュクレ
 - ① バターをボマード状にし、粉糖、タンブルタンを軽くすり混ぜる。
 - ② 全卵を数回に分けて混ぜる。
 - ③ エクリチュールを混ぜ、冷蔵庫で休ませる。
 - ④ 2.5mmにのばし、ローブリューの抜き型で抜き、カラ焼きをしておく。
 - クレーム・パティシェール
 - ① 卵黄にグラニュー糖を入れブランシールし、エクリチュールを混ぜ合わせる。
 - ② 牛乳にヴァニラを入れ、沸騰させる。
 - ③ ①に②を入れ、炊きあげる。
 - ④ 最後にバターを入れ、冷蔵庫で冷やしておく。
 - ⑤ ガルニチュールの時に、ラム酒を入れる。
 - 組立
 - ① 型バスク生地を4mm厚で敷き込む。
 - ② クレーム・パティシェールを中に入れ、4mm厚の生地を蓋をする。
 - ③ 冷蔵庫で1時間程度休ませ、卵黄のドレーを2度塗りし170℃のオーブンに入れる。
 - ④ 8分程度焼けたところで、カラ焼きしておいたローブリューを乗せて、完全に焼き上げる。

