

フランス産小麦が生きる お菓子レシピ

ヨーロッパの焼き菓子の味わいや食感を日本で再現しようと、パティシエたちは様々な工夫を重ねてきました。そんなニーズを受けて誕生したのが、仕上がりの「味」「食感」を意識した、フランス産小麦100%の焼き菓子専用粉「エクリチュール」です。

text by Rieko Seto / photographs by Hide Urabe



近藤冬子

ブリュッセル「ヴィタメール」、パリ「ルノートル」勤務の後、東京「ルノートル」を経て、「レストラン・パッション」シェフ・パティシエに。1995年独立し、洋菓子教室・注文菓子専門店「ラ・シュエット」をオープン。第一線で活躍する、パティシエールの先駆的存在。

◎ラ・シュエット

東京都渋谷区南平台 11-17

☎03-3461-6551

焼き菓子の販売はオープンデーのみ。

www.la-chouette.jp

口の中でほろりとほぐれる

ケーキ・オ・フリユイ

ラム酒漬けのレーズンとチェリーを混ぜて焼き上げた、奥深い味わいのパウンドケーキ。フランス産小麦ならではのほろりとした食感と滋味深さに、ヨーロッパの香りが漂う。

Recipe

材料(12×8cm、高さ6cmのパウンド型3台分)

日清製粉 エクリチュール……220g

発酵バター……240g

グラニュー糖……165g

全卵……180g

ラム酒漬けフルーツの漬け汁……66g

ベーキングパウダー……6g

ラム酒漬けフルーツ(レーズン、ドレンドチェリー)……330g

日清製粉 エクリチュール(フルーツ用)……20g

〈飾り〉ドレンドチェリー(赤・緑)……各1個

アプリコットジャム……適量

アーモンド……1粒

クルミ……1片

セミドライのアプリコット……1個

作り方

- 1 常温に戻した発酵バターをボウルに入れ、ゴムべらでボマード状にやわらかくする。
- 2 グラニュー糖を加えゴムべらでざっと混ぜる。
- 3 常温の全卵を溶きほぐし、分離しないように少しずつ加えながらゴムべらでよく混ぜる。分離する場合は、粉(分量外)を少量加えて、つなげるようによく混ぜる。
- 4 ラム酒漬けフルーツの漬け汁を加え混ぜる。
- 5 エクリチュールとベーキングパウダーを合わせ、3回に分けて4に加え、その都度ゴムべらでざっくり混ぜる。粉が完全に混ざり切らないところまで止める。
- 6 汁気を切ったラム酒漬けフルーツに、エクリチュール(フルーツ用)をまぶす。

- 7 6を5に加え、ゴムべらで混ぜる。
- 8 オイルを塗ってオープンペーパーを敷きこんだパウンド型に7を流し、冷蔵庫で一晩休ませる。
- 9 天板にのせ、180℃のオーブンで焼成する。生地が膨らみ表面に薄く焼き色が付いてきたら、縦中央に一筋、切り込みを入れ、対角に緑と赤のドレンドチェリーをのせる。
- 10 再び180℃のオーブンに入れて焼成し、中央が盛り上がってきたら160℃に下げ、計40分ほど焼く。
- 11 網の上の上のせて冷ます。
- 12 煮詰めたアプリコットジャムをはけで塗り、アーモンド、クルミ、セミドライのアプリコットのせる。



パティシエたちも粉を選ぶ時代

お菓子のクラシック志向が進み、シンプルな焼き菓子や粉ものスイーツが人気を集めるなか、小麦粉に注目するパティシエが増えている。従来、パティスリーに常備される小麦粉と言えは、薄力粉と強力粉の2種類が一般的。しかし、よりヨーロッパのお菓子に近い重厚感や粉の風味を求め、中力粉や全粒粉といった異なる種類の粉を取り入れる傾向が強まっているのだ。

そんな時流に合わせるかのように昨秋、日清製粉から発売されたのが、フランス産小麦100%の焼き菓子用粉「エクリチュール」だ。同社が長年培った製粉技術を駆使して実現されたのは、ヨーロッパの伝統的な焼き菓子特有の「口の中でほろりと崩れる食感」や、「口の中に広がる小麦の風味」。扱いやすく、他の素材とも合わせやすい汎用性の高い粉となっている。今回は2人のパティシエールに、エクリチュールを使ったお菓子を紹介していただいた。

フランス産小麦の特徴が、風味や食感に表れる

「ラ・シュエット」近藤冬子さんが驚いたのは、さらさらときめ細かな粉の質感。「ふるう必要もなく、使いやすい。吸水性が高くて、中力粉にしてはグルテンを感じさせず、混ぜる時にも粘りが出ません。焼き上がりは周りがカリッと焼け、中はほろりとほぐれるような食感に仕上がりますね」。ケーキ・オ・フリユイを作ってみると、「オーブンを開けた途端、小麦粉の焼けた香りがほわっと広がって、『いい香り!』と思いました。薄力粉で作るより焼き縮みも少なく、縁はざっくり、中はほろり。ヨーロッパで覚えた深みのある味や食感にぐっと近づいた気がします」と、すっかり気に入った様子。近藤さんが生まれ育ったアメリカで親しまれるマフィンやパンケーキにも試したところ、通常の薄力粉よりもふっくら、風味豊かな焼き上がりだ。◎。「常備している粉にエクリチュールを加えれば、表現の幅が広がりますね」。一方、「メゾン ロミ・ユニ」のいがらしろみさんが作ったのは、イギリスのティータイムの定番、シヨット



今回お二人に
使っていただいたのは――

焼き菓子のために開発された、
フランス産小麦100%の
「エクリチュール」



いがらしろみ

「ルコント」を経て、パリ「ル・コルドン・ブルー」へ製菓留学。同日本校スタッフを経て、2004年、「ロミ・ユニ・コンフィチュール」開店。2008年には「メゾン ロミ・ユニ」を開くなど、菓子研究者として幅広く活躍。焼き菓子人気を牽引する。



◎メゾン ロミ・ユニ

東京都目黒区鷹番3-7-17

☎03-6666-5131

11:00～20:00

無休(年末年始を除く)

www.romi-unie.jp

噛みしめて風味を楽しむ ショートブレッド

小麦粉とバターの香りをシンプルに生かしたショートブレッド。
口に入ると、心地よい噛み応えを感じさせつつ、ほろっと崩れ、
小麦のまろやかさが豊かに広がる。

Recipe

材料(直径6cmの菊型8個分)

日清製粉 エクリチュール

……250g

発酵バター……125g

粉糖……75g

塩……1g

牛乳……25g

グラニュー糖……適量

作り方

1 常温に戻した発酵バター、粉糖、エクリチュール、塩を合わせてフードプロセッサーにかける。

2 全体がサラサラの砂状になり、バターの粒がなくなったら、牛乳を加えて、さらにフードプロセッサーで混ぜる。

3 全体がひとまとまりになったら、打ち粉(エクリチュール:分量外)をふった台の上に取り出し、表面をきれいに整えながら手でボール状にまとめる。

4 めん棒で厚さ1.2cmにのぼし、冷蔵庫で1時間程度休ませる。

5 菊型で抜いて手で持ち、水(分量外)をふくませたキッチンペーパーに片面を押しつけて水気をつける。

6 グラニュー糖を入れたバットに湿らせた面を押し付け、グラニュー糖をまぶしつける。

7 竹串で穴を5カ所あけ、120～130℃のオーブンで約1時間焼成し、網にのせて室温で冷ます。



全粒粉を焼き菓子に!

きめ細やかな全粒粉「スーパーファイン・ソフト」を使えば、食感はさほど変わらず、より味に深みのあるショートブレッドに。小は100%使用、大は中力粉「エクリチュール」に同量をブレンド。「少量でも効果大です」と、いがらしさん。

小容量で
使いやすい!

味わい系小麦粉ラインナップ

フランス産ならではの食感と香り
エクリチュール

【標準値】 灰分0.43% 粗蛋白9.2%
10kg

フランス産小麦100%の焼き菓子専用粉。ヨーロッパ菓子特有のほろほろ感が出る上、小麦の風味が穏やかなので、他の素材の風味を引き立てる汎用性の高い小麦粉です。



配合して使えばより風味豊かに
レジャンデール

【標準値】 灰分0.60% 粗蛋白12.2%
10kg *25kgもあります

小麦の深い味わいと香りを引き出した強力粉。薄力粉に配合して使うことで、より風味豊かな、存在感のある焼き菓子に仕上げることができます。



きめ細かく扱いやすい全粒粉
スーパーファイン・ソフト

【標準値】 灰分1.5% 粗蛋白10.5%
10kg *25kgもあります

薄力系小麦全粒粉。独自の製粉方法によりこれまでにない粒のきめ細かさを実現しました。作業性も向上し、高配合でも無理なく使用可能。口溶けの良いサクリとした焼き菓子に。



日清製粉

「エクリチュール」に関するお問い合わせ

日清製粉株式会社 営業本部 第一営業部

☎03-5282-6395 http://www.nissin.com

ブレッド。近藤さんと同じく、従来のフランス産小麦粉とは一線を画す「なめらかでさらさらした感触」に驚き、噛み応えがあり、噛み締めて風味の広がるお菓子に使用したいと感じたという。実際に作ってみると、「通常の薄力粉ではもっと目の詰まった固い食感でバターが強く感じられますが、エクリチュールを使うと歯の間でほろほろ崩れ、粉の風味も広がり、バターとのバランスがよくなりますね。香ばしさを感じさせつつ、全粒粉ほど主張しすぎず、風味がまろやか。きめが細かい分、通常の粒子の粗いフランス産小麦粉に比べて歯応えはしっかりしていますが、口溶けよく、日本ならではのフランス産小麦使用のお菓子」といった趣ですね。食感と風味を求め、タルトやクレープにも使ってみようという話です。

シンプルなお菓子は、素材の味がストレートに出るだけに、素材選びは気の抜けないところ。「特に粉はお菓子の大きな構成要素なので、粉を変えるだけで、理想の味にぐんと近づくことも少なくありません」といがらしさんが言えるのは、「粉はお菓子の骨組みを成すもの。食感も風味もそれぞれのお菓子のイメージを実現する、しっかりしたものを選びたい」と、近藤さん。粉で個性を出す時代に、エクリチュールは心強い味方になりそう。