



大森由紀子 *presents*

マルホン胡麻油300周年 スイーツセレブレーション

#2

アステリスク 和泉光一

サヴァラン ドゥ レテ

Savarin de l'été

竹本油脂の創業300周年を目前にスタートした本シリーズ連載。大森由紀子さんのナビゲートで、日本やフランスのパティシエたちに魅力的なお菓子でお祝いしていただきます。太白胡麻油や太香胡麻油、ねり胡麻がスイーツの新たな表現の可能性を広げます。

太白胡麻油がサヴァラン生地をキメ細かくする

大森 今回サヴァランをつくったのはなぜ？

和泉 発酵生地にバターではない油脂を入れるとどうなるか、興味があったんです。サヴァランは夏によくでるアイテムなので、タイミング的にもよくて。

大森 7月に開催される「フランスパティスリーウィーク」は今年のテーマがサヴァランなので、エントリー決定ね！

和泉 生地には太白胡麻油、仕上げのクレーム・シャンティイには香りのある太香胡麻油をあえて使いました。香りをかいだときに、このフレーバーいけるなと感じて。ごま油のフレーバーだけだとオリエンタルに振れすぎるので、オレンジゼストとラム酒と組み合わせました。このトライアングルが醸し出す風味は、とても夏らしいんですよ。

大森 確かにね、上のシャンティイ・オ・ロム・セザムから、カップの中のクレーム・ディプロマットまで一緒に口に入れると、違和感がまったくない。組み合わせの妙、というのがよくわかる。で、このサヴァランは繊細な口当たり。

和泉 バターと太白胡麻油を半々で配合したら、生地のキメが細かく密で均一になりました。ふつうのサヴァラン生地は目が粗いので、大きなちがいです。味の面ではあっさりするので、夏向けのサヴァランにぴったりです。

大森 キメが細かいから、シロ・オ・サヴァランをたっぷ

り吸っていて、口の中でジュワッと染みでてくるのが絶妙。テクスチャーが上品だし、とてもみずみずしい。油脂の配合をアレンジしたことによって生まれた、新しいサヴァラン生地ですね。

和泉 バターと太白胡麻油の割合は、季節や表現したい主役の素材に合わせて加減できます。太白胡麻油100%もありだし、太白胡麻油の割合が増えれば、むしろ他の素材の味は引き立つと思う。ただしあっさりとはするので、全体的なバランスとして、他のパーツで補填する必要があるでしょう。それは合わせるクリームなのか、ラム酒の香りがすごくいいものを使うとか。バターと太白胡麻油をあらかじめ合わせるのはひと手間になりますが、油脂同士をきちんと合わせて生地に混ぜりやすい状態にすることによって、時間をかけずに生地ときちんと乳化します。

大森 素材の味を引きだしたいなら、本当に太白胡麻油はいいですね。軽くて、きちんと質感がでるといっか。もともとフランス菓子だからバターを使ったレシピなのであって、身近にあるいい油脂を使ってアレンジするという発想はおおいにあり。このサヴァラン、フランス人にも食べてほしい！常に新しい素材を探しているフランスのパティシエたちに、太白胡麻油を教えてあげたいな。

和泉光一

1970年、愛媛生まれ。東京、大阪での修業を経て、調布「サロン・ド・テ・スリジェ」(現在閉店)のシェフ・パティシエを長年にわたり務める。2012年に「アステリスク」を独立開業。

アステリスク

東京都渋谷区上原1-26-16タマテクノビル1F ☎03-6416-8080 🕒10:00~18:00 📅火曜を中心に基本週2休 <https://www.asterisque-izumi.com/>



大森由紀子

エートル・パティス・キュイジーヌ主宰。フランス菓子・料理研究家として、フランスの食文化を文献や歴史に基づき紹介する。2016年にフランス政府より農事功労章シュバリエ勲章を受勲。 <https://www.yukiko-omori-etre.com/>

recette : 35個分

パータ・サヴァラン

シリコン製直径6.5cmサヴァラン型35個分

強力粉*	200g
グラニュー糖	16g
インスタントドライイースト	4g
A 全卵	160g
水	30g
塩	4g
無塩バター(20℃にもどす)	35g
B 太白胡麻油	35g
*ふるう	

- ① ミキサーボウルにAの塩以外の材料を入れてフックを装着し、しっかり粘りがでるまで練り混ぜる。塩も加えて混ぜる。
- ② 30℃/湿度70%で1.5倍の大きさになるまで約1時間発酵をとる。
- ③ ミキサーボウル(もしくはフードプロセッサーを使用してもいい)にBのバターを入れてピーターを装着し、中低速でポマード状になるまで混ぜる。ここに太白胡麻油を少量ずつ加えながら混ぜる。



混ぜ終わると全体がきれいに乳化して白いマヨネーズ状に。あらかじめ生地に混ぜやすい状態にすることにより、バターと太白胡麻油を別々に混ぜるよりも短時間で、かつ無理なくミキシングできる。まとめて仕込んで冷凍保存も可。

- ④ ②に③を入れ、フックで練り混ぜる。ツヤがでて、フックで持ちあげると十分な粘りとともにのびるようになるのが目安。



- ⑤ 絞り袋に入れ、型に35分割して入れる。

- ⑥ 180℃のコンベクションオーブンで約30分焼成する。途中で表面が焼き固まったら、シリコン型からだして焼く。冷ます。



焼成後の生地は冷凍での保存も可能。

- ⑦ シロ・オ・サヴァランを60℃に加熱する。
- ⑧ ⑦に⑥の生地の焼き面を下にして浸け、途中で裏返して2倍の大きさになるまで染み込ませる。およそ10分程度目安。途中温度が下がったら、そのつど電子レンジで加熱して60℃を保つのがポイント。
- ⑨ 網の上に取りだして冷ます。

シロ・オ・サヴァラン つくりやすい量

水	1000g
グラニュー糖	600g
A バニラビーンズ	2本
シナモンスティック	1本
八角	2個
オレンジゼスト	1個分
ラム酒(ダーク)	200g

- ① 鍋にAを入れて沸かす。
- ② オレンジゼストを加え、フタをして15分アンフュゼする。
- ③ ラム酒を加える。

クレーム・パティシエール

牛乳	600g
生クリーム(乳脂肪分47%)	120g
バニラビーンズ	2/3本
無塩バター	12g
卵黄	144g
グラニュー糖	160g
薄力粉*	30g
カスタードパウダー(フランポドル)*	30g
*合わせてふるう	

- ① 鍋に牛乳、生クリーム、バニラビーンズ(裂いてビーンズをこそげてサヤごと)、バターを入れて沸騰させる。
- ② ボウルに卵黄、グラニュー糖を入れて泡立て器ですり混ぜ、薄力粉とカスタードパウダーを加えて混ぜる。
- ③ ②に①の半量を入れて混ぜ、残りも加えて混ぜる。漉しながら鍋にもどし、強火にかけて炊く。バットに取りだし、ブラストチラーで急冷する。

クレーム・ディプロマツト

クレーム・パティシエール	上記
クレーム・シャンティイ*	
クレーム・パティシエールの40%量	

*クレーム・シャンティイ/つくりやすい量 生クリーム(乳脂肪分45%)500g、グラニュー糖35g、バニラコンサントレ0.5gを7分立てにする

- ① クレーム・パティシエールとクレーム・シャンティイを混ぜ合わせる。

シャンティイ・オ・ロム・セザム

生クリーム(乳脂肪分45%)	250g
A グラニュー糖	18g
ラム酒(ダーク)	25g
太香胡麻油	8g
オレンジゼスト	3g

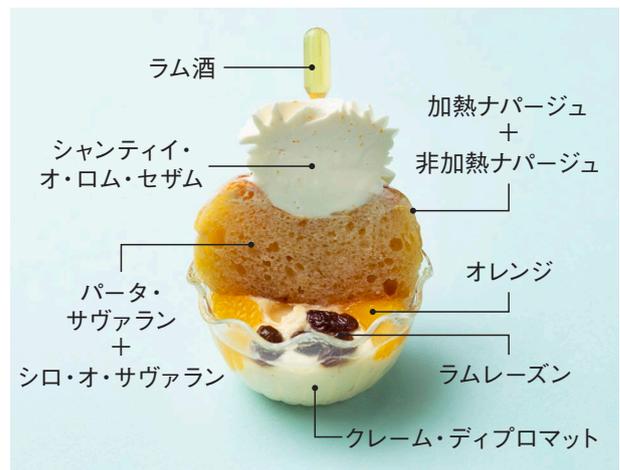
- ① Aを7分立てにする。
- ② ラム酒、太香胡麻油、オレンジゼストを加えて混ぜる。



仕上げ

ラムレーズン	6粒/1個
オレンジのカルチェ	3切れ/1個
加熱ナパージュ	適量
非加熱ナパージュ	適量
ラム酒	適量

- ① クレーム・ディプロマツトを丸口金をつけた絞り袋に入れ、カップに40g絞り入れる。
- ② ラムレーズン、オレンジのカルチェを入れる。
- ③ サヴァランをのせる。
- ④ 加熱ナパージュに熱をつけて③にハケでぬり、その上からさらに非加熱ナパージュをぬる。
- ⑤ シャンティイ・オ・ロム・セザムを星口金(口径10mm 12切れ)をつけた絞り袋に入れ、④の上に絞る。
- ⑥ ラム酒をスポイトに入れてさす。



アスタリスクではシフォン生地、焼きドーナツ、グラサージュ・ショコラなどに太白胡麻油を使用。「液体油脂を使うときに、抗酸化性が高く品質が高いものを使いたいと思い、太白胡麻油を選んでいる」(和泉さん)