



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

#3

ポムルージュ 小熊亮平

### セザム・パッション

*Sesame passion*

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。

#### 太白胡麻油にはバターにない良さがある

**大森** この「セザム・パッション」は、独立開業したてのお店の定番ラインナップに入っているんですか？

**小熊** はい、もちろんです。このカカオ形のボンボン・ショコラでフランボワーズライチ、キャラメルライム、ミュール、ユズ、セザム・パッションの5つのフレーバーの詰め合わせがあります。このなかではセザム・パッションに太白胡麻油、純ねり胡麻 白ソフトパウチ、いり胡麻 白を使っています。

**大森** パッションフルーツと白ごまの相性は抜群。上の層がパッションフルーツの酸味があるガナッシュで、下の薄い層がプラリネ・セザム。このプラリネの白ごまのパリパリした食感がポイントですね。しかも、乾燥させたパッションフルーツのピューレも入っているので、パッションフルーツが歯に当たると、白ごまの余韻にちょっと複雑なニュアンスが加わるという。さすが考えられているなあ。

**小熊** ガナッシュには本来バターを入れますが、パッションフルーツのようにとくに素材感を強調したい場合は、あえて乳味があるバターではなく、無味無臭の太白胡麻油を使っています。液体油脂は温度をさほど気にしなくてもきれいに乳化するので、オペレーションの効率もいいです。

**大森** そもそも太白胡麻油は、油脂のなかでも乳化しや

すいオイルといわれているそうです。洋菓子に使う油脂として、バターがすべてではない、というのはいい視点ですね。ガナッシュ以外にも使っていますか？

**小熊** 実は「和光」時代からいろいろと使っているんです。一番はショートケーキのジェノワーズ生地にバターと半々で配合しています。冷蔵の温度帯で食べるので、ジェノワーズが締まらないようにするためです。しっとり、ふわりと焼きあがります。

**大森** 焼き菓子もチョコレートのフィナンシェには太白胡麻油を使っているとか。

**小熊** カカオパウダーを配合しているので生地が締まりやすいためです。太白胡麻油を入れると生地がソフトになりますし、やはりチョコレート感が増すのが大きいです。バターの乳味と相乗効果でふくらむ素材と、逆に乳味がないほうが素材感が際立つパターンを、太白胡麻油とバターでうまくバランスをとっています。

**大森** 思っていたよりも、活用度が大きい！

**小熊** もともとチョコレートのコーティングから太白胡麻油を使いはじめました。同じ液体油脂でも、サラダ油ではなく、いい意味で無味無臭で、油のにおいがいないのが太白胡麻油のいいところだと思っています。

#### 小熊亮平

1982年、千葉生まれ。東京・曙橋「ラ・ヴィ・ドゥース」、ベルギー、フランス、「ラ・ヴィ・ドゥース横浜店」を経て、「和光」に。2019年、クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリーでチーム準優勝。

#### Pomme Rouge

千葉県柏市若葉町1-1 ☎04-7199-9760 🕒10:00～18:00 🔥 Instagram@pommerouge0801



#### 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・料理研究者として、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:**

**ガナッシュ・パッション 120個分**

パッション・ピュレ	98g
転化糖	29g
ミルクチョコレート (ジヴァラ・ラクテ・ヴァローナ/カカオ分 40%)	332g
<b>太白胡麻油</b>	<b>22g</b>

- ① パッション・ピュレと転化糖を沸かし、ミルクチョコレートに加えてゴムベラで混ぜて乳化させ、太白胡麻油も加えて混ぜる。



**プラリネ・セザム 67個分**

A	<b>いり胡麻 白</b>	<b>50g</b>
	グラニュー糖	20g
	プラリネ・ダイヤモンド	40g
	<b>純ねり胡麻 白ソフトパウチ</b>	<b>10g</b>
	ブラックチョコレート (カラク・ヴァローナ/カカオ分 56%)	34g
	カカオバター	12g
	パッション・ピュレ*	2.5g

\*紙を敷いた天板に薄く流して100℃のオーブン(ダンパー開)でパリパリになるまで乾燥させたもの。パレットなどで細かく砕く

- ① Aでプラリネ・セザムのベースをつくる。いり胡麻 白は120℃のオーブンで約50分ローストする。
- ② グラニュー糖を全体に泡が立つまでキャラメリゼし、①を加える。
- ③ 紙を敷いた天板に薄く流して固める。
- ④ ③を120g計量し、砕く。
- ⑤ ④、プラリネ・ダイヤモンド、純ねり胡麻 白ソフトパウチをフードプロセッサーにかけてペースト状にする。
- ⑥ ブラックチョコレートとカカオバターを合わせて溶かし、パッション・ピュレとともに⑤に加えて混ぜる。

**組み立て・仕上げ**

ブラックチョコレート(同左)	適量
金箔	適量

- ① ブラックチョコレートをテンパリングする。
- ② ココアビーン型のモールド(ベルギー・チョコレートワールド社)に①を流し入れ、余分をだして薄く固める。
- ③ ②にガナッシュ・パッションを4gずつ絞り入れて固める。
- ④ ③にプラリネ・セザムを2.5gずつ絞り入れて固める。
- ⑤ モールドをはずし、金箔を飾る。



パッションフルーツとミルクチョコレートのガナッシュは酸味が心地よく、スムーズな口溶け。下層のごく薄いプラリネ・セザムは、キャラメリゼした白ごまのパリパリした歯触りや香ばしが印象的で、乾燥させて砕いたパッションフルーツ・ピュレの酸味がアクセントとしてきいている。



定番商品のチョコレートのフィナンシェにはバターと太白胡麻油を半々で配合。しっとりと口当たりのいい生地で、チョコレートのフレーバーがすっと際立つ。