

オリジナルな 定番の アントルメ

パティスリーのラインナップに欠かせないアントルメ。なかでも日常使いの需要を満たすアイテムはロングセラーを狙えます。フォルテシモ アッシュとエスコヤマの2店に、シンプルかつ、生地やクリームなどの構成要素が考えぬかれた精密なレシピをおしえてもらいました。一度食べたら忘れられない「生地」のテクスチャーを決めるのは太白胡麻油です。

フォルテシモロール

Fortissimo Roll

粉が少なく、メレンゲが多い配合の生地。
しっかりと弾力がありますが、口溶けがよく、
フィリングの2種類のクリームとしっかりと一体化します。



太白胡麻油使いのポイント

- 植物性の液体油脂はバターとちがいで、冷蔵しても凝固しないので、生地が締まらず軽い口当たりをキープ
- 液体油脂のなかでも、太白胡麻油にはうまみがあるのが特徴。お菓子の奥深い味わいにつながる
- 無臭なので、卵リッチな生地やクリームの持ち味をじゃましない
- このロール生地はしっかり焼き色がついた表面と、内側のふんわりした生地の差がおいしさのカギ。クリームと接した部分はしっとりジューシーに

定番のロールケーキが2020年に太白胡麻油を配合した生地全面リニューアル。以前のふんわりタイプから、シフォンとスフレとカステラを合わせたような、リッチでありながら口溶けのいいロール生地に生まれ変わりました。

「辻口シェフから、ロールケーキの生地の油脂をバターから太白胡麻油に変えたいと提案があり、試作を重ねてたどり着きました。味はしっかりしていますが、粉が少ないのでパクパクと食べ進んでしまう生地です。ロールケーキは気負わないお菓子なので、軽い口溶けがいい。この軽さは冷蔵しても固まらない植物性油脂ならではの、太白胡麻油のおかげで生地のバリエーションが広がりました」

と統括責任者の石本さん。生地全体はふんわりしっとりしていますが、高温で焼き色をしっかりとつけて焼成するので、ロールしたときの表面は、ほんのり香ばしく、かすかながらしっかりとした食感が歯に感じられます。そして内側はふわり、クリームとの接点はしっとりソフトで、ちょっとだけジューシーに。シンプルなロールケーキですが、実は多層構造でとても印象的です。



「フォルテシモ アッシュ」は辻口博啓さんが手掛けるブランドの1店。2007年の開業時から同店のスタッフだった石本泰規さんが2020年に統括責任者に就任し、現在パートも含め50人超のスタッフをまとめる。

フォルテシモ アッシュ
名古屋市千種区高見2-1-16 tel: 052-761-7278
<http://www.fortissimo-h.jp/>

recette : 長さ16.5cm 4本分

生地 57cm×37cm 深天板 1枚分

卵白 (冷たいもの)	510g
グラニュー糖	250g
卵黄	260g
太白胡麻油	50g
牛乳	75g
ハチミツ	5g
薄力粉 (特宝笠・増田製粉所)	120g

クリーム・シャンティイ*1

生クリーム (乳脂肪分 47%)	250g
生クリーム (乳脂肪分 35%)	200g
コンパウンドクリーム	50g
グラニュー糖	43g

クリーム・パティシエール*2 240g使用する

牛乳	1000g
バニラペースト	1g
バニラエッセンス	0.4g
加糖卵黄	350g
グラニュー糖	130g
強力粉	95g
無塩バター	60g

*1 クリーム・シャンティイ ①材料を8分立てにする。
➡ このフォルテシモール専用のクリーム・シャンティイの配合。生クリームは乳脂肪分 47%は乳味のコクがあり、乳脂肪分 35%は保形性にすぐれる。コンパウンドクリームを加えることにより扱いやすくなる。



*2 クリーム・パティシエール ①鍋に牛乳とグラニュー糖の1/2量、バニラペースト、バニラエッセンスを入れて沸騰直前まで沸かす。②加糖卵黄と残りのグラニュー糖をブランシールし、強力粉を加えて混ぜる。③②に①の1/2から半量を加えて混ぜ、鍋にもどして強火で炊く。火をとめてバターを加える。④容器に取りだして急冷し、漉して使用する

➡ フィリングとしての強度をつけるために強力粉を配合



ダンパーを開けて高温で焼成し、適度に水分を抜きながらこんがり焼き色をつける。内側のしっとりふわりとした食感と、表面の対比がアクセントになる。

生地をつくる

① ミキサーボウル (レゴのミキサー・12本ワイヤーのビーティングウィスク装着) に卵白とグラニュー糖を入れ、中速程度で攪拌してグラニュー糖が溶けたら、中高速にして泡立てる (a)。最後は高速にする。

point 高速で泡立てることにより、少し粗い状態のメレンゲのキメを細かく整えながら、ボリュームをだす (b)。なめらかでキメ細かく、ツヤのあるメレンゲができる (c)。

② 大きなボウルに卵黄を入れて泡立て器で溶き、太白胡麻油を少しずつ加えて混ぜて乳化させる (d)。

point 太白胡麻油は常温で加える。

③ 牛乳を 50℃に加熱し、ハチミツと混ぜ合わせる。

point ⑦で生地に加える時に 35～38℃になる。

④ ②に①のメレンゲの半量を加え、泡立て器で気泡をつぶさないように混ぜる (e)。

⑤ さらに①を 1 ずくい加えて混ぜ、全体がマーブル状になるまで混ぜる。

⑥ ⑤をメレンゲにもどし (f)、薄力粉を少しずつ加えながら、手で底から返すように混ぜる (g)。

⑦ 途中で③も加えて生地をのばすように混ぜる。

point 粉が行きわたるまで、気泡をつぶさないように混ぜる。特宝笠はグルテン量が少なく、ふわりと口当たりがソフトな生地ができる。

⑧ 紙を敷いた天板に流し入れ、L字パレットで均す (h)。

point 気泡をつぶさないように手数は少なく、かつ上面が平らに焼きあがるように筋が残らないようにきれいに均す。



⑨ 下天板をかませ、上火 185℃/下火 173℃のデッキオープンでダンパーを開いて 15 分焼き、上火を 195℃に上げてさらに 4～5 分焼く。

point 水分が多い生地なので、ダンパーを開けて適度に蒸気を抜きながら焼成。できあがりの表面となる上面に、高温で濃い焼き色をしっかりとつける。

⑩ 焼きあがったら (i)、オープンからだして天板ごと台に落としてショックを与え、すぐに側面の紙をはがす。冷ます。

point 水分が多くしっとりとした生地なので、冷めたら表面が乾燥しないうちに、すぐにクリームを巻く作業に進む。

⑪ とり板にのせ、上に 30cm×40cm 大に切った紙 2 枚をかぶせ、裏返して天板用の紙をはがす。波刃包丁で半分にカットする。

仕上げ

⑫ ⑪の 1 枚にクリーム・シャンティイ 250g をのせ、L 字パレットで全体にのぼす (j)。

⑬ クリーム・パティシエールを泡立て器で混ぜてなめらかにし、12 番の口金をつけた絞り袋に入れる。⑫に手前を 1cm ほどあけて 120g 絞る (k)。

⑭ 手前側の紙を持ちあげてクリーム・パティシエールを芯にひと巻きし (l)、あとは一気に巻く。紙の上から手で押さえて形を整える。半分の長さにカットする。