

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。
しっかりと弾力はありますが、口溶けがよく、
フィリングの2種類のクリームとしっとりと一体化します。



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、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
- 液体油脂の中でも、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ゅましない
- 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に全面リニューアル。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つけました。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なので、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

クレーム・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

クレーム・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 クレーム・シャンティイ ①材料を8分立てにする。

➡ このフォルテシモロール専用のクレーム・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 クレーム・パティシエール ①鍋に牛乳とグラニュー糖の1/6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。③④に①の1/3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。⑤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



生地をつくる

① ミキサー・ボウル(レゴーのミキサー・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、太白胡麻油を少しづ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°C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°C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すくい加えて混ぜ、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)、薄力粉を少しづつ加えながら、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きれいに均す。



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と焼き色をつける。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。

⑨ 下天板をかませ、上火185°C／下火173°Cのデッキオーブンでダンパーを開いて15分焼き、上火を195°C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)、オーブ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枚にクレーム・シャンティイ250gをのせ、L字パレットで全体にのばす(j)。

⑬ クレーム・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れる。⑭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レーム・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せて形を整える。半分の長さにカットする。