

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

#1

アテスウェイ 川村英樹

シュー ア ラ フランボワーズ エ レルブ

Choux à la framboise et l'herbe



マルホン胡麻油の創業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。

太白胡麻油がシュー生地を軽くする

大森 フランボワーズのツヤのある色が鮮やかで、おめでたいイメージのプティガトーをつくってくださってありがとうございます。これはシューがベースとなるお菓子で、シュー生地と、その上にのせたハーブのムースに太白胡麻油を使っているんですね。

川村 太白胡麻油はもうだいぶ前から、シュー生地に使っています。といっても、シュー生地すべてにではなくて、軽く浮かせたい場合です。バターと太白胡麻油を半々に配合すると、浮きがよく膨らみ、皮が薄くのびて軽い食感になります。ふだん店でだしているシュー・ア・ラ・クレームもそうですし、今回のようにムースと合わせてプティガトーのパーツのひとつとして使うような場合や、サントノレにする場合は、この軽いタイプのシュー生地がいいんです。逆にエクレアのようにフォンダンをつけたりする濃厚な仕上げの場合は、バターだけでつくります。

大森 確かにシュー自体は軽いけれど、上にのせて焼いたクランブルの食感もあるから、印象としては弱くない。中に詰めたクレーム・ディプロマットやプラリネとの相性もいいものね。そうか、シュー生地に太白胡麻油を入れて食感を変える手があったとは。

川村 ハーブのムースには、ミントと太白胡麻油でつくっ

たフレーバーオイルを入れています。

大森 フレーバーオイルは、フランス料理で太白胡麻油を活用するテクニックとしてよく使われているらしいのよ。

川村 やっぱり同じことを考えるんですね。ムースには数種類のハーブを使いますが、香りの余韻をもたせるために、ミントはフレーバーオイルにして、ハーブの香りを補強しています。

大森 あえてフレッシュのハーブを使うのは、香料だとファーストの香りのインパクトは強いけれど、余韻が続きにくいから？

川村 そうなんです。この数年ずっとケーキでどう香りを表現するか考えていて、とくにハーブに惹かれています。

大森 お菓子ではハーブの香りは表現しにくいのに。

川村 それで太白胡麻油にハーブの香りを移してフレーバーオイルとして活用するようになりました。はじめは南仏のイメージもあってオリーブオイルで作りましたが、今回は太白胡麻油でハーブの香りをピュアにそのまま引きだしています。

大森 食べはじめから食後までずっと長く続くハーブの余韻は、ミントのフレーバーオイルが底支えていると。爽やかで春の到来を感じるプティガトーに仕上がっています。

川村英樹

新潟生まれ。東京プリンスホテル、フランスで修業。2001年に「アテスウェイ」のシェフ・パティシエに就き、2007年にオーナーシェフとなる。

アテスウェイ

東京都武蔵野市吉祥寺東町3-8-8 カサ吉祥寺2
☎ 0422-29-0888 ☎ 11:00~18:00 休月、火
火 <https://www.atessouhaitz.biz/>



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 : 16個分

パータ・シュー つくりやすい量

牛乳	90g
水	30g
A 太白胡麻油	20g
無塩バター	20g
塩	1.2g
薄力粉	60g
全卵	120g
クランブル生地 (厚さ2mm×直径5cm)	60枚

- 鍋にAを入れて沸騰させ、火をとめて薄力粉を加えて練り混ぜる。火をつけて鍋底に薄く膜が張るくらいまで火を入れる。
- ボウルに移し、全卵を少量ずつ加えて混ぜる。
- 絞り袋に入れ、天板に直径3.5cmに絞り、上にクランブル生地をのせる。
- コンベクションオーブンを200℃で予熱し、③を入れて165℃で約40分焼く。



バターの半量を太白胡麻油にしてパータ・シューを焼くと、よく膨らみ、生地が薄くのびて軽い食感になる。

クレーム・ディプロマット つくりやすい量

クレーム・パティシエール (→下記)	300g
クレーム・シャンティイ*	60g
* 乳脂肪分45%と35%の生クリームを同割合で合わせ、8%量のグラニュー糖を加えて泡立てる	

- クレーム・パティシエールにクレームシャンティイを加えて混ぜる。

クレーム・パティシエール つくりやすい量

牛乳	500g
バニラビーンズ	1/2本
卵黄	100g
グラニュー糖	125g
コーンスターチ	40g

- 鍋に牛乳とバニラビーンズ (種をこそげてサヤごと) を入れて沸騰させる。
- ボウルに卵黄とグラニュー糖を入れて泡立て器ですり混ぜ、コーンスターチも加えて混ぜる。
- ②に①の1/3量を加えて混ぜ、①の鍋にもどす。強火にかけて炊き、沸騰してからさらに煮詰めて濃度をつける。
- ラップを敷いた天板にだし、上からもラップを密着させてかぶせ、ショックフリーザーで粗熱をとる。冷蔵庫で保存する。

ムース・オゼルブ

直径4cmシリコン・ドーム型 16個分

牛乳	327g
ミント	4g
A ディル	2g
タイム	2g
ローズマリー	2g
板ゼラチン (もどす)	7g
ホワイトチョコレート (ブラン・アンターンス・ベルコラーデ / カカオ分36.4%)	507g
B ミント	17g
B 太白胡麻油	30g
* ミントと太白胡麻油をハンドブレンダーで攪拌・粉碎して一晩漬ける	
クレーム・フエッテ (乳脂肪分35%)	650g

- Aの牛乳を沸かし、火をとめてハーブを入れてフタをして15分アンフュゼする。
- ①を再度温め、火をとめてゼラチンを加えて溶かす。
- ホワイトチョコレートに②を漉しながら加えて乳化させ、Bを加える。
- ③を氷水にあてて温度を下げ、クレーム・フエッテを加えて混ぜる。
- ドーム型に入れ、ショックフリーザーで凍結する。



太白胡麻油でミントのフレーバーオイルをつくり、ムースに自然な清涼感のある香りをだす。香りの余韻が長くなる。

フランボワーズのコンポート つくりやすい量

フランボワーズ (冷凍・ブリゼ)	160g
グラニュー糖	64g
A グルコース	16g
NH ベクチン	5g
オー・ド・ヴィ・フランボワーズ	16g
ビネガー	4g
板ゼラチン (もどす)	6.4g

- フランボワーズを解凍せずに鍋に入れて温め、混ぜ合わせたAを加えて溶かす。沸騰したら弱火にして2、3分加熱する。
- 火をとめて、オー・ド・ヴィ・フランボワーズ、ビネガーを加え、ゼラチンも加えて溶かす。冷やす。

プラリネ つくりやすい量

パート・シュクレ (焼成した生地をくだく)	195g
カカオバター	34g
アーモンドプラリネ	100g

- ① パート・シュクレと溶かしたカカオバター、アーモンドプラリネを混ぜ合わせる。
- ② 厚さ3mmにのばし、直径2.5cm丸型でぬいて固める。

ハーブのクリスタリゼ

タイム、ディル	適量
卵白	適量
グラニュー糖	適量

- ① タイム、ディルを適当な長さにカットする。
- ② 卵白をよく溶いて①にハケでぬり、グラニュー糖をまぶす。天板などに広げて乾かす。

仕上げ

フリーズドライ・フランボワーズ・ブリゼ	適量
フランボワーズ (半分にカット)	16切れ

- ① シュー生地の上1/3くらいを切り落とす。
- ② クリーム・ディプロマットを半分くらいまで絞り入れ、プラリネを入れ、さらにシュー生地の上部までクリーム・ディプロマットを絞り入れる。
- ③ ムース・オゼルブを型からはずし、フランボワーズのコンポートをかけ、下部にフリーズドライ・フランボワーズ・ブリゼをつける。
- ④ ②の上に③をのせ、フランボワーズ、ハーブのクリスタリゼを飾る。



サントノーレ風アレンジ。フィユタージュとプラリネを重ねた土台に、ムース・オゼルブを絞り入れたプチシューを3個のせ、間にホワイトチョコレートベースでミントのフレーバーオイルの香りをきかせたガナッシュ・モンテを絞る。