



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

#4

フレデリック・カッセル 宮川知子

### ミルフィユ・フランボワーズ・セザム

*Millefeuille framboise sésame*

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。

#### ごまの香味がフランス菓子のアクセントに

**大森** 最近パリを中心に、フランスではごまを使ったお菓子をよくみかけるらしくて。とくに黒ごまを使ってノワールに仕立てるのが増えたそう。いつからフランスのパティスリーではごまを使いはじめたのかしら。

**宮川** 私がフランスで修業していた頃にも、フォンテーヌブローの「フレデリック・カッセル」にはすでにごまのボンボン・ショコラはあったと記憶しています。使われていたのは白ごまだけでしたが。

**大森** ごまは私たちが思っているよりも、フランスのパティシエにはふつうに使われているのかもしれないのね。

**宮川** そうです、アクセントとして。この「ミルフィユ・フランボワーズ・セザム」も、ごまの香ばしさがアクセント。ホワイトチョコレートや白ねり胡麻、白・黒のいり胡麻を固めたフィユティーヌ・セザムを1層として重ねています。

**大森** 全体の構成でこの層がとてもきいているし、もう1層入っているジュレ・フランボワーズとごまがとても合います。このミルフィユ、さすがのパイのおいしさと、この薄さと軽さ。全体で何層？

**宮川** 9層です。フィユタージュとクレーム・ムースリーヌ・フランボワーズを重ねる間に、フィユティーヌ・セザムとジュレ・フランボワーズをはさんでいます。クレーム・ムース

リーヌ・フランボワーズのベースとなるクレーム・パティシエール・フランボワーズは、炊きあげに乳化させる油脂をバターではなく、太白胡麻油を使用しました。クレーム・パティシエールのほかにクレーム・オ・ブールや生クリームも混ぜ合わせるので、クレーム・パティシエールはフランボワーズの味をしっかり強くだしたいと思いました。そうするとバターよりも、太白胡麻油のほうが素材の味自体を引きだすのが得意だなと。

**大森** 太白胡麻油は製菓でも使いやすい油脂ですよね。

**宮川** ホテルでの修業時代も、ロールケーキの生地やシフォンは太白胡麻油でつくっていたので、何ら迷うことなく使えます。だから、むしろごま油の香ばしさをお菓子に生かしたらどうなるんだろうと思ってつくったのが、太香胡麻油のシュー生地(→P3)です。ごま油の香りとは気づかず、生地の香ばしさが増すので、これはいい使い方だということを発見しました。

**大森** 実はフランスは植物性オイルの種類が多くて、ヒマワリ、ヘーゼルナッツ、クルミ、グレープシード、オリーブ…。太白胡麻油も使い甲斐のある、油脂素材だと思います。フランスの本店でも、ムッシュウ・カッセルにごま油のよさをお伝えしたいです。

#### 宮川知子

「ザ・ベニンシュラ東京」勤務後、渡仏。2011年から「フレデリック・カッセル」でスーシェフとして7年働く。2019年から日本の同店のシェフ・パティシエールとなる。

#### フレデリック・カッセル 経営アトリエ店

東京都世田谷区経堂4-12-12 ☎03-6413-7439 🕒11:00~19:00 📅月、火(祝日の場合は翌日休) <https://www.frederic-cassel.jp/> 本店はフランス・フォンテーヌブロー。銀座三越店もある



#### 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 : 10個分

フィユタージュ つくりやすい量

小麦粉 (フランス産)	500g
塩	12.5g
無塩バター (常温)	75g
冷水	225g
無塩バター (折り込み用) *	350g
粉糖	適量

\*四角形に平らにのぼす

- ① ミキサーボウル (フック装着) に小麦粉、塩を入れて混ぜ、バターを加えてよく混ぜる。冷水を少しずつ加え、ひとまとまりになるまでこねる。
- ② ボール状にまとめ、冷蔵庫で約1時間やすませる。
- ③ ②を四角形にのぼし、折り込み用バターを包んで3つ折りを3回する。冷蔵庫で1日やすませる。
- ④ 厚さ2mmにのぼしてピケし、冷蔵庫で約2時間やすませる。
- ⑤ 170°Cのデッキオーブンで約35分焼く。途中10分ほど経過して浮きあがってきたら、上に網をのせて10分焼き、さらに網の上に天板をのせて10分焼く。
- ⑥ いったん取りだして生地を上下を返し、上面に茶こしで粉糖をふり、220°Cに上げたオーブンにもどしてキャラメリゼする。
- ⑦ 冷めてから、10.5cm×37cmにカットする。

フィユティーヌ・セザム 10.5cm×37cm 1枚分

ホワイトチョコレート	24g
無塩バター	20g
純ねり胡麻 白ソフトパウチ	120g
いり胡麻 白	5g
いり胡麻 黒	2.5g
フィヤンティーヌ	84g

- ① ホワイトチョコレートとバターを合わせて溶かし、純ねり胡麻 白ソフトパウチを加えて混ぜる。いり胡麻 白、いり胡麻 黒、フィヤンティーヌも加えて混ぜる。
- ② 10.5cm×37cmにのぼす。冷凍庫で固める。



ジュレ・フランボワーズ 10.5cm×37cm 1枚分

フランボワーズピューレ	265g
トレハロース	22g
グラニュー糖	44g
ペクチン NH	6g
ゼラチン *	1.2g

\*もどす

- ① 鍋にフランボワーズピューレとトレハロースを入れ、50°Cまで加熱する。
- ② グラニュー糖とペクチンNHをよく混ぜ合わせ、①に加えて混ぜ、90°Cまで加熱する。
- ③ 火からおろし、もどしたゼラチンを入れて混ぜる。
- ④ 10.5cm×37cmサイズの型に流し、冷凍する。

クレーム・パティシエール・フランボワーズ

牛乳	55g
フランボワーズピューレ	118g
加糖卵黄	26g
グラニュー糖	28g
カスタードパウダー	7.8g
太白胡麻油	7g

- ① 鍋に牛乳を入れて温める。
- ② 別の鍋にフランボワーズピューレを入れて温める。
- ③ 卵黄とグラニュー糖をよく混ぜ合わせ、カスタードパウダーを加えて混ぜる。
- ④ ③に①を加えて混ぜ、②も加えて混ぜる。鍋にもどして中火にかけ、炊きあがりか200gになるまで炊く。
- ⑤ 火からはずし、太白胡麻油を加えてよく混ぜて乳化させる。
- ⑥ バットにあげてラップを密着させてかけ、急冷する。



## クレーム・オ・ブール つくりやすい量

加糖卵黄	110g
トレハロース	156g
牛乳	140g
「 卵白	94g
A グラニュー糖	187g
「 水	60g
無塩バター	586g

- ① 卵黄とトレハロースを混ぜ、沸かした牛乳を加えて混ぜる。鍋にもどしてクレーム・アングレーズを炊く。
- ② 漉しながらミキサーボウル（ホイッパー装着）に入れ、泡立てる。
- ③ 同時にAでイタリアンメレンゲをつくる。卵白とグラニュー糖の分量の一部を泡立てる。グラニュー糖と水を121℃まで加熱してシロップをつくり、メレンゲに加えて泡立てる。
- ④ バターをポマード状にし、②を数回に分けて加えて混ぜる。③も加えて混ぜる。

## クレーム・ムースリーヌ・フランボワーズ

クレーム・オ・ブール（→上記）	330g
クレーム・パティシエール・フランボワーズ（→P2）	200g
クレーム・フエッテ（7分立て）	100g

- ① クレーム・オ・ブールに常温にもどしたクレーム・パティシエール・フランボワーズを少しずつ加えて泡立て器で混ぜて乳化させる。
- ② クレーム・フエッテを加えてゴムベラで混ぜる。

## 組み立て・仕上げ

フィヤンティーヌ*	適量
粉糖	適量

\*フィユタージュの端生地を細かく砕く

- ① フィユタージュにクレーム・ムースリーヌ・フランボワーズ150gを平らに絞る。
- ② フィユティーヌ・セザムをのせる。
- ③ クレーム・ムースリーヌ・フランボワーズ150gを平らに絞る。
- ④ フィユタージュをのせ、側面を均す。
- ⑤ クレーム・ムースリーヌ・フランボワーズ150gを平らに絞る。
- ⑥ ジュレ・フランボワーズをのせる。
- ⑦ クレーム・ムースリーヌ・フランボワーズ150gを平らに絞る。
- ⑧ フィユタージュをのせて側面を均し、長辺の側面にフィヤンティーヌを貼りつける。冷蔵庫でよく冷やす。
- ⑨ 幅3.7cmにカットし、両端に粉糖をふる。



「シュー・バナヌ・セザム」は、クレーム・ディプロマット、バナナ、白ごまと黒ごまのヌガティーヌ、キャラメルのクレーム・シャンティイの構成。パータ・シューは油脂の1/4量を太香胡麻油にし、香ばしさが増した焼きあがり。「液体油脂を配合すると浮きがよくなって軽い食感になりやすいが、その分は水分の牛乳の配合を多くするとしっかりと厚めになる」（宮川シェフ）



油脂の全量を太白胡麻油でつくった柚子とレモンのパウンドケーキ「ケーキ・アグリユーム」。「バターが入っていないのに、しっかりリッチ。でも余韻がすっきりしていて、とても食べやすい」（大森さん）。「季節によって、油脂を変えるアプローチもいいかも。夏にこんなにすっきりしたケーキがあれば人気ができるだろうし、冷蔵保存しても生地が硬くならない」（宮川シェフ）



銀座三越店につづき、2024年8月にはアトリエに併設したパティスリーを東京・経堂に開店。「ミルフィユ・フランボワーズ・セザム」は2025年1月に銀座三越店、2月に経堂店で期間限定販売。