

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

#5

ページュ アラン・デュカス 東京  
Thomas GÉRARD

フラン・セザム *Fran sésame*

フィナンシェ・セザム *Financier sésame*



竹本油脂の創業 300 周年をお祝いし、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を紹介してもらおうシリーズ企画。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を広げます。

### フランス菓子とごまの足し算が生む進化

**大森** この数年フランはフランスで大流行中で、日本でも増えてきましたね。心なごむ懐かし系のお菓子だし、誰がつくってもそこそこおいしいのいいところなのだけれど、パティシエとして進化とオリジナル性を追究するとなると、なかなかむずかしいかも。だから、ジェラルシェフがつくってくださったこのフランは独自性があり、期待値が高いです。

**ジェラル** フランの味はバニラ頼りのようなところがありますよね。でも、これはごまのフレーバーがいいのでバニラは使っていません。もっと複雑なプティガトーならばバニラとごまの香りを組み合わせるのもおもしろいけれど、シンプルなフランにはあえて必要ないかなと。アパレイユのベースはクレーム・パティシエールで、純ねり胡麻 白・黒ソフトパウチで二色にしました。濃厚な風味ですが、コーンスターチの配合を減らしてとろけるようなテクスチャーにし、それを空焼きしたサクサクと軽い歯ざわりのパイ生地流して焼きました。

**大森** アパレイユとパイ生地の食感の対比がとてもいいですね。パイ生地の表面は砂糖でキャラメリゼされているので、それもいいアクセント。白・黒二色のごまの味わいのちがいがよくできています。こんなフランははじめてかも。

**ジェラル** ありがとうございます。フィナンシェはどうで

すか？ これはプレーンのフィナンシェの配合はそのまま、純ねり胡麻 黒を加えました。このままでもおいしいですが、焼きあがりに塩味をきかせたキャラメルと純ねり胡麻 黒でつくった黒ごまプラリネを絞りました。

**大森** フィナンシェは油っぽかったり、油浮きが気になるものが多いんですね。でも、これはしっかりと風味はあるのに、油っぽさが皆無で、ふわりと軽やかで上品。黒ごまプラリネは、確かに味を締めてくれますね。フィナンシェではなく、別の名前をつけたいくらいの完成度の高さ！

**ジェラル** 軽さの一番の理由は、焼成前に生地をきちんと1日やすませていることだと思います。そして高温で焼きあげます。縁はカリカリ、中はふっくらしてますよね。

**大森** 生地を混ぜてグルテンができたら、やすませてグルテンを切る。これはすごく大事なことです。ケイクも型に流してから1日やすませると、軽やかに焼きあがります。こういった製菓の基本をすべてきちんと積み重ねておいしさに導くのが、ジェラルシェフのお菓子づくりの姿勢なんですね。

**ジェラル** 一番大切なのは、素材をきちんと表現すること。そのために不可欠なのが技術であり、個々の個性や時代に合わせてお菓子を進化させることだと考えています。

#### 大森由紀子

エートル・パティス・キューズ主宰。  
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。近著は「フランスの宝石菓子100」(パイ インターナショナル)。  
<https://www.yukiko-omori-etre.com/>



#### Thomas GÉRARD

1985年生まれ。パリ「タント・ルイズ」「メゾン・ロスタン」で修業後、日本に。「ドミニク・ドゥーセの店」を経て、2019年に「ドミニク・ブシェ トーキョー」のシェフ・パティシエとなる。2022年に「ページュ アラン・デュカス 東京」のシェフ・パティシエに就任。

#### ページュ アラン・デュカス 東京

東京都中央区銀座3-5-3 シャネル銀座ビルディング  
10F ☎03-5159-5500 🕒11:30~15:30 (13:30 L.O.)、17:30~22:00 (20:00L.O.) 🌐月  
<https://beige-tokyo.com/>

# フラン・セザム Flan sésame

recette : 40個分

パート・フィユテ つくりやすい量

|              |      |
|--------------|------|
| 薄力粉          | 1kg  |
| 無塩バター        | 300g |
| A 水          | 380g |
| 塩            | 25g  |
| 無塩バター (折込み用) | 500g |

- ① Aでデトランプをつくり、冷蔵庫で5時間やすませる。
- ② ①でバターを2つ折り2回、3つ折り1回する。
- ③ 側面用に5cm×20cmに40枚カットする。底用に直径15cmぬき型で40枚ぬき、ピケする。
- ④ 直径12cmセルクルの内側に溶かしバター (分量外)をぬってグラニュー糖 (分量外)をまぶし、③の側面用の生地を貼りつける。底生地も敷き、タルトストーンをのせる。
- ⑤ 170℃のコンベクションオーブンで約30分焼く。

## 黒ごまのアパレイユ

|               |      |
|---------------|------|
| 卵黄            | 150g |
| グラニュー糖        | 100g |
| A コーンスターチ     | 50g  |
| 牛乳            | 600g |
| 生クリーム         | 100g |
| 無塩バター         | 80g  |
| 純ねり胡麻 黒ソフトパウチ | 30g  |
| フルール・ド・セル     | 2g   |

- ① Aの卵黄とグラニュー糖、コーンスターチをすり混ぜ、沸かした牛乳を加えて混ぜる。鍋にもどして炊き、クレーム・パティシエールをつくる。
- ② ①に生クリーム、バター、純ねり胡麻 黒ソフトパウチ、フルール・ド・セルを加えて混ぜる。

## 白ごまのアパレイユ

|               |      |
|---------------|------|
| 卵黄            | 150g |
| グラニュー糖        | 100g |
| A コーンスターチ     | 50g  |
| 牛乳            | 600g |
| 生クリーム         | 100g |
| 無塩バター         | 80g  |
| 純ねり胡麻 白ソフトパウチ | 30g  |
| フルール・ド・セル     | 2g   |

- ① 「黒ごまのアパレイユ」(→上記)と同様につくる。

## 組み立て・仕上げ

アプリコットナバージュ 適量

- ① 空焼きしたパート・フィユテに黒ごま、白ごまの各アパレイユを格子状に絞り入れる。上面はパレットで均してマーブル状にする。
- ② 170℃のコンベクションオーブンで約20分焼成する。焼きあがりはゆするとアパレイユがゆらゆら動く状態。
- ③ 2時間やすませてからセルクルをはずし、アプリコットナバージュを上面にぬる。



# フィナンシェ・セザム Financier sésame

recette : 10個分

フィナンシェ

|           |      |
|-----------|------|
| アーモンドパウダー | 220g |
| 薄力粉       | 110g |
| A 粉糖      | 310g |
| ベーキングパウダー | 3g   |
| フルール・ド・セル | 5g   |
| 卵白        | 310g |
| ブルー・ノワゼット | 220g |
| 純ねり胡麻 黒   | 5g   |
| いり胡麻 黒    | 20g  |

- ① 合わせてふるったAと卵白を泡立て器で混ぜ、ブルー・ノワゼット、純ねり胡麻 黒、いり胡麻 黒を加えてよく混ぜる。1日やすませる。
- ② 型に20gずつ入れ、180～185℃のコンベクションオーブンで約8分焼く。

黒ごまブラリネ

|           |      |
|-----------|------|
| グラニュー糖    | 100g |
| 純ねり胡麻 黒   | 200g |
| フルール・ド・セル | 2g   |

- ① 鍋にグラニュー糖を少量入れて火にかけ、溶かしながら少しずつ加えてキャラメルをつくる。シルパットに流して冷ます。
- ② ①と純ねり胡麻 黒、フルール・ド・セルをフードプロセッサーにかける。

仕上げ

- ① フィナンシェが冷めたら、上面に黒ごまブラリネを絞る。