基礎から身につく 洋菓子の教科書 目次

刊行にあたって	練り込みパイ生地	
	パート・シュクレ	28
	◆製法理論 ····································	29
パータ・ジェノワーズ	タルト・オ・フリュイ	30
パータ・ジェノワーズ 8		
◆製法理論9	パート・ブリゼ	32
い ちごのショートケーキ10	タルト・オ・シトロン	38
◆ナッペ解説 12	サブレ・オ・シトロン	34
◆ 絞り解説①口金·絞り方 ······ 13		
◆絞り解説②コルネ14	ディアマン	35
ロールケーキ	*トゥルトからタルトへ ~タルトの進化~・	····· 36
	※サブレ生地の真実 ⋯⋯⋯⋯⋯⋯⋯	36
パータ・ビスキュイ		
ビスキュイ・ア・ラ・キュイエール 18	折り込みパイ生地	
◆製法理論19	パート・フィユテ	38
シャルロット・オ・ポワール	◆製法理論	40
	ミルフィーユ・オ・フレーズ	41
☀ 小麦のはなし 22	ガレット・デ・ロワ	43
ビスキュイ・ジョコンド	* ガレット・デ・ロワ 〜魅力と背景〜 ······	
ビスキュイ・ジョコンド		
	パータ・シュー	
オペラ25	パータ・シュー	46
		10

シュー・ア・ラ・クレーム/エクレール 47	アマンド・ショコラ 70
◆製法理論 48	
メレンゲ ムラング・フランセーズ/ムラング・スイス	デザート カスタードプリン72
50	ブラン・マンジェ 73
ムラング・イタリエンヌ	チョコレートのムース74
◆製法理論 52	*アーモンドについて76
マカロン・リス	
	コンフィズリー
焼き菓子	パート・ド・フリュイ 78
マドレーヌ 56	◆コンフィズリーの種類について80
フィナンシェ 57	工芸菓子
ガトー・ショコラ・クラシック 58	82 マジパン82
ラング・ド・シャ 59	パスティヤージュ / グラス・ロワイヤル 84
ガレット・ブルトンヌ	シュガーペースト 86 流しアメ 87
◆バター61	引きアメ89
☀フランス菓子に影響を与えた二人 62	◆ さまざまなアメ ······ 91
チョコレート	◆アメ細工に使う道具の基礎知識92
テンパリング64	基本クレーム/ソース/グラサージュ
◆製法理論	
ボンボン・オ・ショコラ ······ 67	クレーム・シャンティ94

 $\left(\cdot \right)$

•	製法理論	95
	ソース・アングレーズ	96
•	製法理論	97
(6)	クレーム・パティシエール	98
3	クレーム・オ・ブール	100
	クレーム・ダマンド	102

グラサージュ・ショコラ	10
その他の材料の取り扱い知識	10
製菓用語解説	10

本書の使い方

材料について

- バターは、特に指定のない場合は、無塩のバターを使用しています。
- 粉類は、特に指定のない場合は、あらかじめふるったものを使用しています。
- チョコレートは、基本的にクーベルチュールを使用しています。
- シロップは、特に指定のない場合は、水: グラニュー糖 = 2:1の割合で合わせたものを一度 沸騰させてから使用しています。
- 型に塗る油脂類は、特に指定のない場合は、バターを使用しています。
- 型にまぶす小麦粉は、特に指定のない場合は、強力粉を使用しています。

Point (ポイント) について

● 特に注意すべき手順や留意点については、ポイントとして説明しています。



いちごのショートケーキ

gâteau aux fraises

スポンジ生地を土台にし、生クリームといちごで仕上げる、 日本で創作された菓子。

材料 [出来上がり量/1台分]	
ジェノワーズ・・・・・・1個 (18cm)	*シロップ
*クレーム・シャンティ	水 ······100ml
生クリーム ······ 400ml	グラニュー糖 · · · · · · · 50g
グラニュー糖 · · · · · · · · · 28g	グランマルニエ · · · · · · · · 20ml
*仕上げ	
いちご・・・・・・・・・約16粒	



1 ジェノワーズを1.5cm 厚に2枚、包丁でスライ スする。



7側面にもクリームを塗 る。パレットナイフは回 転台に対し垂直に立て て作業する。



2 ジェノワーズ1枚を回 転台にのせ、シロップを しみこませる。



8 上面のはみ出したクリ 一厶を取る。



3 クレーム・シャンティ を薄く塗る。



9 絞り袋を使ってクリー ムを絞り、仕上げる。



4 スライスしたいちごを 全体に並べる。



パレットナイフが斜めに なっている。

台形



5 再びクレーム・シャン ティを塗り、2枚目のジ ェノワーズを重ねシロッ プをしみこませる。



はみ出したクリームを取 るときに、パレットナイフ が角に当たっている。



6 クレーム・シャンティ を上面にのせ、パレット ナイフで生地よりやや広 めに塗り広げていく。



側面を塗ったとき、上 面にクリームがはみ出て



ビスキュイ・ア・ラ・ キュイエール

biscuit à la cuillère

キュイエール (cuillère) とはフランス語で「スプーン」の意味。出来上がった生地をスプーンで天板に落として焼成していたことからこの名前がついた。

材料

[出来上がり量/8cm棒状、20~25本分]

卵黄2個分	薄力粉 · · · · · · 50g
グラニュー糖 · · · · · · 20g	バニラオイル 適量
卵白2個分	
グラニュー糖 ······30g	粉糖適量



1 ボウルに卵黄、グラニュー糖 (20g)、バニラオイルを入れて白っぽくなるまですり混ぜる。



5 1と**4**をマーブル状になるまで混ぜる。



2 別のボウルに卵白を 入れて泡立てる。



6 ふるった薄力粉を加え、ゴムベラで切るように混ぜ合わせる。



3 ボリュームが出てきた らグラニュー糖 (30g) を 2~3回に分けて加える。



7 口金をつけた絞り袋 に生地を入れ、約8cm の棒状に絞る。



4 メレンゲを泡立て器ですくい上げ、角が立つ程度まで泡立てる。



8 粉糖を二度ふり、180 ℃のオーブンで約10分 焼成する。外はサック り、中はふんわりした状態に仕上がる。



4 製法理論

ビスキュイ・ア・ラ・キュイエール (別立て)

ビスキュイ・ア・ラ・キュイエールは別立て法でつくる生地である。その名の通り、卵黄と卵白を分けて 別々に泡立ててつくる。共立て法と比較すると軽い仕上がりの生地となり、絞り出して焼成し、生地自体 を味わうだけでなく、シャルロットの周りにも使用される。

別立て生地はメレンゲの状態が生地に大きな影響を与える。共立て法と同様、気泡をたくさん含み、 キメの細かい状態にしなければいけない。しかし、全卵を泡立てるときとは泡立て方が異なる。

メレンゲをつくる際、砂糖は最初から加えず、卵白だけで泡立てる。砂糖には卵白の泡立ちを抑える働 きがあり、最初から全量加えると泡立たなくなるためである。卵白がある程度泡立ってから2~3回に分け て加え、ツヤがあり角が立つ状態まで泡立てる。

○しっかり泡立てたメレンゲのビスキュイ



生地にコシがあり、フワッとしている。

※泡立ての弱いメレンゲのビスキュイ



生地が柔らかく、気泡がつぶれている。

卵黄や薄力粉を混ぜる際は、メレンゲの泡を壊さないように丁寧に混ぜ合わせ、出来上がりはすくって も流れ落ちないくらいのしっかりした状態に仕上げる。

○良い状態の生地の焼成後



生地が上に伸び、ボリュームがある。

ス混ぜすぎて緩くなった生地の焼成後



生地が横に広がり、ボリュームがない。



シャルロット・オ・ポワール

charlotte aux poires

ビスキュイ・ア・ラ・キュイエールを型に敷き込み、ババロワを入れて つくる菓子。貴婦人たちがかぶっていたひだ飾りのついた帽子に由来する。

[出来上がり量/18cmセルクル1台分]

*ビスキュイ・ア・ラ・キュイエール	*ババロワ・ポワール	生クリーム ······· 180ml
卵黄3個分	牛乳 ······200g	*デコラシオン
グラニュー糖 · · · · · · 30g	卵黄 ······40g	洋梨3個
卵白3個分	グラニュー糖 · · · · · · · 60g	フランボワーズ・・・・・・ 適量
グラニュー糖 · · · · · · 45g	ゼラチン・・・・・8g	ミント・・・・・・・ 適量
薄力粉 · · · · · · · 75g	洋梨リキュール・・・・・20ml	

○ビスキュイ・ア・ラ・キュイエール



P18【ビスキュイ・ア・ラ・キュイエール】参照。 セルクルの高さに合わせた帯状の生地と直径 15cm程度の底生地をつくる。



6 戻したゼラチンを加えて溶かす。





 セルクルのサイズに大きさを整えて、側面、 底生地をセットする。



7 裏漉しし、氷水に当てながら粗熱を取り、 洋梨リキュールを加える。



2 鍋に牛乳を入れ、沸騰直前まで温める。



8 八分立てにした生クリームと混ぜ合わせる。



3 ボウルに卵黄とグラニュー糖を入れて、白っぽくなるまですり混ぜる。



9 洋梨をカットしたもの を加える。



4 3に**2**の牛乳を少しず つ加えて混ぜ合わせる。



10 型に流し入れて冷 やし固める。



5 鍋に戻してとろみがつくまで加熱する。



11 ミント、フルーツを 飾って仕上げる。