

アトリエクツミ

コンフェランシエール講師講座テキスト

はじめに

お菓子の素材や毎日の仕事から培った、コツや知識または仮説をまとめた
コンフェランシエール講師講座のテキストを、公開させていただく事となりました。

お菓子に興味のある方、従事されている方、すべての方に
日頃の疑問や仕事に、プラスになれば嬉しく思います。

ご活用、閲覧は自由ですが、転載、営利目的での使用に際しては
ご一報いただければ幸いです。

等アトリエのコンフェランシエール講師講座は、

テキストをもとに、受講者のお菓子を作る上での疑問や、伝えるためのより細かな解説を
徹底的なディスカッションで解決、習得してゆく講座ですので、
テキストには、できるだけ簡潔に記載しております。

テキストに書ききれない、お菓子のメカニズムや美味しさをディスカッションで個別に伝え解決する講座です。

また、オリジナルアントルメをルセットから制作していただき、
シェフによるルセットの添削やアドバイスをを行い、ルセットを完成させて 実際に制作していただきます。

受講後は、等アトリエ認定の講師ディプロムを授与いたします。

内容に関してのご質問、ご意見は

ご自由にお寄せください。

できる限りお答えさせていただきます。

2010年4月 春日玖一巳

a-kutsumi@quatre.net

第1回

お菓子とデザート全体の分類と歴史的系統。

(ヨーロッパのお菓子の系統と日本、アメリカなどに伝えられたお菓子の系譜、特徴、分類)

お菓子に使用する材料のレクチャー。

第2回

基本の生地

パート (練り上げる生地)

フォンド (柔らかい生地)

第3回

基本のクリーム

様々なお菓子のテクニックとメカニズム

オリジナルアントルメ、ルセット提出・指導

第4回

オリジナルアントルメ制作

第5回

道具についてのレクチャー

教室運営についてのディスカッション。

ディプロム授与。

テキスト目次

- ・お菓子の歴史
- ・日本のお菓子の歴史
- ・お菓子の伝え方

お菓子に使用する材料

- ・粉 (小麦粉・でんぷん・米粉・ etc.)
- ・砂糖 (ヨーロッパ砂糖と日本の砂糖。砂糖の種類・効果)
- ・卵 (凝固と役割・成分)
- ・油脂 (バターの種類・動物油脂と植物油脂)
- ・ナッツ (種類と加工の仕方)
- ・凝固剤 (ゼラチン・アガー・ペクチン・でんぷん)

パート（練り上げる生地）

- ・ パータフォンセ（パートシュクレ・パータブリゼ）
 - ・ パータサブレ
 - ・ フィユタージュ
 - ・ パータシュー
 - ・ パータケイク
 - ・ メレンゲのケイク
 - ・ パン生地

フォンド（柔らかい生地）

- ・ ジェノワース
- ・ ビスキュイジョコンド
- ・ ビスキュアラキュイエール
- ・ パータシュクセ・プログレ

基本のクリーム

- ・ メレンゲ（オーディネール・イタリエンヌ・ショー）
 - ・ クレームドパティシエール
 - ・ クレームオブール
 - ・ クレーム シブースト
- ・ クレームサヴァイヨン・パータボンブ
 - ・ クレームドアングレーズ
 - ・ クレームドムスリーヌ
 - ・ クレームドシャンティイーイ
 - ・ クレームダイヤモンド
 - ・ クレームドキャラメル
 - ・ クレームドガナッシュ

様々なお菓子のテクニック

- ・ ムースの制作
- ・ プディングの制作（プリン・クレームブリュレ）

道具

- ・ オープン（オープンの違いによる熱伝導と傾向・ケイクの焼成メカニズム）
- ・ 様々な道具（フエ・タミ・ムール・鍋・キャンバス・etc.）

教室という場所・追記

お菓子の歴史

お菓子の歴史は、エジプト王朝、更にはメソポタミアやまでさかのぼり、当時珍重されていた無花果やぶどう、プラム、デーツなどの果物を乾燥させたドライフルーツや、既に栽培されていた小麦粉、動物の油脂などを加工配合されたものから、始まったとされます。ローマやギリシャでは、天然の高級食材として、蜂蜜を食べる習慣もあり、その後中世には、各地で独自の発展を遂げ、砂糖も往時の列強国であったスペイン、オーストリア、イタリアなどの王族や貴族たちが、その植民地や管理する領地において、砂糖の製造やその他の菓子の材料を栽培加工製造し、より発展させてゆきました。

16世紀、イタリアでは、現代にもつながるフランス料理の礎となる食文化が結実し、17世紀には、スペインやオランダ、ベルギーなどがショコラを生み、産業革命による機械化が新たな製法を進歩させ、18世紀ごろには、長きに渡り隆盛を極めたハプスブルグ家のウイーンから、たくさんの発酵菓子や現代アントルメの雛形となる菓子たちが、生まれ広まってゆきます。また中世から近代においては、王族や貴族の興入れや貿易に伴い、各国で発展していた菓子や料理は、様々な文化とともにフランスのパリに集約されてゆきました。

更に発展を加速させたのがフランス革命以後、目覚ましい発展を遂げた、パリにおけるホテルや商店等の進出による区画整理や建設ラッシュでした。その後、冷蔵冷凍技術が開発され、1898年のパリ万博以降、その発展の傾向は更に著しく、現代にも続く店舗が相次いで看板を揚げ、商品としての菓子は、その華やかさを競い合い、開花してゆきます。その潮流は、かつての列強国であった、ウイーンやスペイン、イタリアや更にはヨーロッパに留まらず世界の菓子たちにも影響を与え、商業的に洗練されてゆきます。

日本のお菓子の歴史

日本でも古代より干し果物を食べる習慣は有ったようですが、お菓子として最初の広まりは奈良時代、中国より砂糖の製法が伝わり、鎌倉時代には、国内でも砂糖が作られ始め、和菓子の基礎が築かれました。

その後室町・安土桃山時代にスペインやポルトガルの交易とキリスト教の伝来とともに、玉子や小麦粉を使ったカステラやポーロなどのお菓子が伝わり和菓子として取り入れられてゆき、江戸時代には、茶道の会席において日本料理や和菓子が、より発展・洗練を遂げ完成されてゆきます。明治に入り、文明開化とともにロシアやイギリス、アメリカなどからも様々な文化の影響を受け、今に連なる製菓会社が設立されました。

日本において洋菓子が庶民に飛躍的に普及するのは、第二次大戦後、砂糖の規制が撤廃され、アメリカ文化の大量流入により、一般にも洋菓子が広まり、瞬く間に洋菓子店やパン屋が溢れました。

当時の洋菓子は、アメリカ由来の物と和菓子からの物が主流で、ショートケーキ、パンケーキ、アップルパイ、カステラ、シュークリームなどでした。近年、欧菓子発祥のヨーロッパの国々で見聞を重ねたパティシエや来日したヨーロッパのパティシエによって、アメリカ経由ではない本来のヨーロッパのお菓子が伝えられています。

お菓子の伝え方

私たちが認識している、日本における洋菓子はまだまだアメリカの概念が強く反映されているものも多く、アメリカ流に、解釈された物が多いようです。アトリエクツミでは、アメリカや日本独自の洋菓子も、基本をヨーロッパに置き、そこからの視点でのその製法や味わいの構築を理念とします。他国の作り手によって、簡略化されたお菓子もお菓子の祖国である、欧州の視点に置いて考察し研究する事が大切と考えます。

Atelier Kutsumi “Conférencier”

お菓子の素材

小麦粉

小麦は、タンパク質が多く水分を加えて練ると強いグルテンを構築する硬質小麦と

タンパク質量が少なく、グルテンも弱い軟質小麦に分けられ、硬質小麦はパン作りに、軟質小麦はお菓子に使われます。

硬質小麦・・・強力粉（タンパク質11.5～13.5%）準強力粉（タンパク質10～12.0%）

軟質小麦・・・中力粉（中間質小麦としての分類もある。タンパク質8.5～11%）薄力粉（タンパク質7.5～9.5%）

品種や地域や季節、国別の生育条件により異なり、含有するミネラル分（灰分）や製粉方法によっても風味や性質は異なる。

アトリエ使用 強力粉 奥本製粉・ゴールデンオーク タンパク13.5% 灰分0.45%

準強力粉 奥本製粉・OD タンパク11.0% 灰分 0.4%

薄力粉 増田製粉・特宝笠 タンパク7.6% 灰分 0.35%

全粒粉 柄木田製粉・風車 石臼挽きタイプ

ライ麦粉 太陽製粉・ブロッケン 全粒、石臼挽きタイプ

*粉、小麦粉の分類、特性は、天然酵母パン講座にて、酵母や酵素、ミネラルの関係とともに、より詳細を解説。

でんぷん粉（凝固剤の項にも記述あり）

穀類や芋類から採取する炭水化物。日本において、お菓子には主にコーンスターチを多用するが

これはアメリカの洋菓子の影響で、ヨーロッパでは小麦でんぷんや芋でんぷんが一般的に使用される。

通常、小麦粉には85%程度の小麦でんぷんが含まれる。このでんぷんが加熱される事により、粘着性を伴った粒子に

膨張し、互いが繋がり粘りを形成する（ α 化・糊化）

クリーム類は、でんぷんだけで固めると粘りが強く口溶けが悪いが、小麦粉と一緒に煮固める事で、熱変性したタンパク質が、でんぷんの粘り組織に侵入して、適度に口溶けが良くし上がる傾向になる。

使用には、分散しているでんぷんを含む全体が糊化されないと各粒の粘性と膨張率が異なるため、均一な流動性は得られない。糊化していないでんぷんは、粉臭が強く、いわゆる粉っぽい味わいになる。

アトリエ使用・コーンスターチ、馬鈴薯澱粉、小麦でんぷん（浮き粉）、キャッサバでんぷん、本葛粉、等

米粉

元来、日本の和菓子で使用される、米を原料にした粉全般。

火を通したもの、非加熱のもの様々な様式と種類がある。

近年、小麦アレルギーが取り上げられて、米粉が注目されるが、洋菓子用の米粉の中には小麦グルテンを添加したのもも多く、その成分には留意する。

アトリエ使用・加藤粉体研究所・リブラン・初雪、上新粉 他

砂糖

シュガービート（テンサイ）やサトウキビなどの植物の絞り汁を原料に濃縮乾燥、あるいは蔗糖を結晶化させたもの。

現代では、触媒を使用して不純物を取り除き、蔗糖の結晶化させ遠心分離で精製を繰り返す製法が主である。

水飴は、米や芋などのでんぷんなどの炭水化物を酵素などの働きによりブドウ糖に転化させて作られる。

遠心分離法が確立されていない時代には、糖蜜を煮詰め蔗糖の結晶化を繰り返す製法が主であったため

Atelier Kutsumi “Conférencier”

ミネラル分を含んだものが多く風味や純度は、作り手や地方により異なり、個性ゆたかで種類も様々であった。

ヨーロッパでは、さとうきびなどの絞り汁から蔗糖を簡易に結晶化させた物を、粗糖「カソナードcassonade」と呼び、荒い精製のため地域や作り手によりそのミネラル分の含有量は異なる。結晶化させた残りの糖蜜から更にカソナードが精製出来るが、一回目と二回目では、風味や色に差があり、価格も異なる。

粗糖結晶化させた後の糖蜜を煮詰めた物が「ヴェルジョワーズvargeoise」（三温糖と類似）と呼ばれ、ミネラル分を多く含む菓子にはよく使われる。ヴェルジョワーズは、カソナードの結晶量によって、著しく糖度や風味は異なり、ミネラル含有率が多くなるほど、褐色のヴェルジョワーズが出来る。初回の結晶化の後の薄褐色のものを、「ブロンドblonde」2回目の結晶化の後の茶色のものを「ブリュンbrune」と呼び、元来てんさい（ビート）が主原料とされていたが、サトウキビから作ったものや、甘みの多いもの、雑味・風味も様々なものが、地域や時代において確立され、その個性は多様である。

現代日本では糖蜜を含む砂糖を含蜜糖（三温糖・黒糖etc.）。結晶化させ精製した砂糖を分蜜糖（グラニュー糖・白砂糖etc.）と呼ぶ。日本の黒糖は、不純物を除去した絞り汁を丹念に煮詰めただけの煮詰め結晶で、蔗糖もミネラル分も多く、風味も甘みも濃厚な味わいが特徴。和三盆糖は、沖縄などで見られる公僕（公儀）のサトウキビではなく、四国固有の低木のサトウキビを原料に、絞り汁を煮詰め結晶化させるが、その煮詰めの段階で雑味の成分を除去する「磨き」と呼ばれる独自の製法を繰り返し、ミネラル分を豊富に含む風味豊かで、洗練された上品な雑味のない、世界でも稀有な製法の固有の砂糖で、四国の中でも徳島産の阿波和三盆は、高知の土佐和三盆よりも高級品される。

様々な砂糖によりコクや風味、後味などは異なり、作業性にも影響を及ぼします。

菓子の製造において、研鑽を重ね最適な砂糖を選び抜くことが重要と考えます。

アトリエ使用；グラニュー糖（塩水港製糖・準微粒）・含蜜糖（宮崎商店・江戸前黒糖・本三温糖）

三温糖、上白糖、小・中粗目糖、あられ糖（三井製糖）・粉糖（日新純粉糖・コーンスターチ4%含有粉糖）

・フォンダン（仏マリグリッド）・フロストシュガー（スプーン印）・和三盆糖（徳島・阿波和三盆）

ほか、麦芽糖水飴、国内産蜂蜜、メイプルシュガー、シュクレカソナード etc.

卵

鶏卵。幼鶏の卵は小さく、老鶏の卵は大きく、適齢の健康な雌鶏が産卵する物は、55～60g 程度で、お菓子作りにはこのサイズを使用する。卵黄と卵白の理想の比率は1：2。重量はそれぞれ、18～20g 37～40g である。したがって大量に計量する場合は個数ではなく、質量で計量するのが望ましい。

卵黄と卵白はその性質や役割が異なり、下表のようになる。

| | 成分 | 特性 | 凝固温度 | 凝固状態 | 味 | 色 |
|----|---|----------------|-------------------------------|------------------------------------|-------|----|
| 卵黄 | 油分30～35% タンパク質12% 水分 48% 他ミネラル | 気泡性なし 乳化性有り | 卵黄単体55～70℃ 混入物によって変化～90℃程度 | 単体凝固初期ゲル状、後期は堅くもろい。加水や加糖によりゲル状を維持。 | 濃厚・甘い | 黄色 |
| 卵白 | 油分 0% タンパク質10% 水分 88% 他ミネラル | 気泡性あり 乳化性なし | 55℃～80℃ 加糖によって変化～90℃ | 凝固初期ゲル状。高温ではネットワーク構築、滑らかな質感と強い弾力 | 淡白・無味 | 白色 |

卵黄

豊富に油分を含み味わいも濃厚で、玉子自身の味わいを司る。多様な生地やクレームに利用されるが、その使用には事前に丹念に攪拌し卵黄粒を微細にしておくこと。アパレイユなどに残る卵黄ダマは、卵黄単体の攪拌不足によってできることが多く、出来上がったアパレイユやクリームを裏ごし、ダマを除去するのではなく、よく攪拌し卵黄粒を均一にしてダマを作らないようにすることが好ましい。油分を多く含む成分組成上、攪拌による泡立てはできない。

加熱によって卵黄は凝固するが、その凝固温度は、配合される材料やその量によって著しく変化する。卵黄単体では55℃程度からゲル化が始まり、70℃程度で凝固するが、砂糖や水分を多量に配合すると、ゲル化温度は、95℃程度まで上がり、その状態も、単体での固くてもろい状態から、糖分や水分を配合すると粘度を持ったゲル状に調整できる。

卵白

水溶性のタンパク質を有するサラサラの水様性卵白と繊維状のタンパク質の組織内に水様性のタンパク質を持つゲル状の濃厚卵白、卵黄膜と卵の殻に付着し固定し支える紐状のカラザに分かれ、それぞれの特性は若干異なるが、パートなどの直接生地に練り込む菓子の場合、ほとんどが分けずに使用される。油分を含まず、タンパク質の組成によって攪拌による泡立てができる。

メレンゲの泡立てには、新鮮な卵白の濃厚卵白やカラザの繊維状のタンパク質が強く結びつき、伸展性を損なうため、新鮮な卵白は、常温以上に調温し、ルセットによっては少量の砂糖や塩などを添加し、繊維状のタンパク質を緩い攪拌によって、気泡幕の形成に妨げないような微細な状態に刻んでから泡立てることが好ましい。

水様性卵白は、繊維状のタンパク質も持たないため、メレンゲなどの泡立てに適する。

卵白だけを保存しておく、濃厚卵白の繊維状のタンパク質が次第にゼリー状に集まり、濃厚卵白の中の水様性卵白が滲み出し、通常卵白全体の1/4程度しかない水様性卵白が、全体の2/3を占め、比重の重いカラザ部は沈殿する。

程よくゼリー状の繊維質とカラザ部を除いた卵白は、「水様化卵白」と呼ばれ、メレンゲを作成するのに適するが、新鮮な卵白に反して、5℃程度に冷却した方がしっかり泡立つ。

Atelier Kutsumi “Conférencier”

しかし、卵白の長期間の保管においては、卵白の抗菌効果を過信せず、滅菌に留意しなくてはならない。水様化した卵白は、メレンゲを作り混入して、焼成する生地のみで使用し、生食は避けることが望ましい。生地に練り込む卵白は、逆に卵白の繊維質を用いて、強度や食感を得るものも多く、新鮮な卵白を使用する。冷凍保存された卵白も、凍結の際に氷の結晶によって、濃厚卵白の持つ繊維状のタンパク質を破壊するので、解凍された卵白は、泡だてに向く水様化に近い状態となるが、解凍の際におこる結露によって、空気中の水分が付着することがあるので解凍には十分時間をかけ、その後開封し容器に移すのが望ましい。水分を吸って薄くなった卵白や夏場の水分が多い卵白には、乾燥卵白を加えて濃度を増すのが効果的である。（関連項、クレーム項・メレンゲ）

卵白も加熱によりタンパク質が結合凝固するが、凝固温度の異なる卵白が混在し、一部は55℃程度からゲルかが始まるが、卵白特有のしっかりした質感に固まる卵白は、70℃ほどから始まり80℃で凝固が終了する。しかし、多量の加糖で、タンパク質の凝固が妨げられ、75℃に熱しても流動状を保ち、なおかつ気泡性は損なわれず、加熱殺菌された状態でメレンゲを作る事ができる。（スイスメレンゲ欄参照）

全卵は、卵黄・卵白、それぞれに特性や組織が異なるため、作業前の準備として攪拌を十分に行い、卵白と卵黄の乳化による均質化を図る必要がある。全卵の泡立ては、卵黄の油分を卵黄自体が持つレシチンの働きと十分な攪拌によって卵白に乳化させる必要があり、その際ルセットの砂糖や、加熱などによって入荷を促すこともできる。

一般的に、濃厚な味わいの有精卵やプレミアム卵が味わい深く珍重されるが、調理性には影響がないので新鮮な卵を選択するよう心がければ良い。

1日以上長時間、保存する菓子においては、卵黄、卵白ともに必ず加熱し、殺菌を心がけると考えています。

俗に、温泉の匂いがゆで卵の匂いというのは、卵を加熱調理する際、卵白の硫黄分と卵黄の鉄分が、高温により化合して、硫化鉄を形成し、硫黄臭が発生するためである。

アトリエ使用；京都産 ネッカ寿鶏卵 Lサイズ 個/63～67g 液卵時 個/58～60g 卵黄 個/18～20g 卵白 個37～40g

油脂

バター

牛乳より攪拌分離した油脂分と水分、無脂乳固形分を成分調整し乳化されたた油脂。通常10～15%の水分と5～10%無脂乳固形分を含む。15℃で凝固し30℃で溶解する固形油*1のため、用途により温度管理し作業に適した状態にする必要が有る。常温18～28℃では、（Beurre ramolli）ブレラモリ、俗にポマード状になり、乳化状態を保ち抱気性を持ち、攪拌することにより、きめ細かく抱気しバタークリームやケイクにふんわりとした状態を持たせる。

30℃以上では流動状になり、乳化は壊れ油分と無脂乳固形分、水分に分離する。

日本では水分が少ない方がお菓子作りに向くとと言われるが、15%程度の物の方が粘性があり作業性に優れている。

中世よりヨーロッパにおいては、流通させるには腐敗を防ぐ加塩バターが主流であったため、通常は原乳に5%、塩分1/2のデミセルで2～2.5%加塩されバターが作られ、出来上がりのバターには各々2.8%～1.2%程度の塩分が残る。通常料理やお菓子作りには塩分が低いデミセルを使用していたが製造工程での衛生管理や流通や保管時の冷蔵冷凍技術の発達により、食塩不使用バターでも長期保存が可能になった。当アトリエでは無塩バターを使用し、有塩バターを使用するルセットには、ブルターニュ産のフルールドサレとグロゼル（粗塩）をブレンドして1～1.5%添加して使用しています。

Atelier Kutsumi “Conférencier”

元来、バターは牧場やフェルミエで製造されていた為、空気中や様々な場所に生息する天然の酵母により微発酵します。それが個性となり味わいを醸していました。中世から現存するバターは、ほとんどが過度な発酵を抑えるため天然塩が添加され、シャランテュのエシレ、イズニーなどに代表されるA.O.C*2（現在はA.O.P.）バターは、ほとんどが天然微発酵風味バターと言えます。

それに対して現代の衛生管理が行き届いた環境で作られる発酵バターは、原乳に酵母を添加して発酵させた発酵乳から作られたバターで、より発酵風味が際立ったバターに仕上がっています。

発酵バターを使用した生地は、風味が上がり、焼成する事によりその発酵成分でよりクリスピーな焼き上がりを得られます。しかし、発酵度合いが強いため、焦げ色がつきやすく風味が強い事も逆に難点となるため、濃い焦がしバターなどには向かず、ブレンドや使い分けを推奨しています。

有塩バター考

有塩バターの製法は、原乳に保存性のため天然塩を添加して、油分を分離させバターとなります。その際バターには原乳に含まれる水分や無脂乳固形分、添加された塩が残留し、牛種や季節により風味や味わい食感など異なった美味しさを構築します。

先に説明したように通常中世の有塩バターは、保存性を高めるため加塩率が高く添加塩分5%と言われています。活用範囲の高いものとして、demi-sel（半分の塩）の塩分バターも作られており、お菓子や調理、生食に活用されていました。現代では品質管理が行き届き、有塩バターのほとんどがこのdemi-selバターです。

現代の有塩バターは成分的には1.5～2.0%程度のミネラル分（塩分）が残っているとよく、書物やデータが指摘されていますが、100gの無塩バターに1.5～2gの、例えばゲランド天然海塩（グロゼルやフィン）を添加すると、とても塩辛くなります。このことから、製造時原乳に添加された塩は、バターとホエー（分離水）の双方に当然別れますが、単に割合的な分離ではなく、辛味いわゆる塩辛さの少ない旨味成分の多いミネラル分が、バターに残留していると考えます。

したがって、無塩バターに天然塩を添加してデミセル有塩バターを再現する際には、当アトリエでは体感する塩分濃度として～1%としています。

バターを製造するメーカーによって、牛種、原乳に添加する無脂乳固形分や水分、添加物、乳化剤の量や種類は異なり、その出来栄によっては、乳化性に劣るものや、加熱により異臭を放つもの、抱気力の弱いもの、焦がしバターにすると黒く焦げ付いてしまうものなど様々なので、使用に際してはそのバターの特性を理解して使用する必要がある。

アトリエ使用；四葉無塩バター・四葉無塩発酵バター・明治無塩バター・イズニーAOPバター

バターの状態の種類

常温バター **Beurre ramolli**

ポマード状と呼ばれる状態。

製法；常温18～26℃に調温されたバター。

用途；凹凸の焼き型に塗る、生地の製作、クレームオブール、パウンドケーキetc.

溶かしバター **Beurre fondu**

流動状に溶かしたバター

製法；80度程度の湯煎で溶かす。

Atelier Kutsumi “Conférencier”

用途：製法に基づいて生地に混入、含有する成分による乳化を促すetc.

澄ましバター Beurre clarifié

バターから無脂乳固形分、水分を除去したもの。

製法；湯煎でバターを溶かし、再度冷蔵庫で冷やし固めて、分離した水分と無脂乳固形分を、冷流水で洗い流し、余分な水分を拭き取る。

用途；焼き型に塗るなどに使用。水分を除くため流動油として生地に添加するパティシエも多いが、無脂乳固形分や水分がなく風味に欠けるため、当アトリエでは、生地への混入にほとんど使用しない。

煮詰めバター Beurre concentré

バターから、水分だけを蒸発させたもの。

製法；バターを直火で加熱し、水分を蒸発させる。浮いてきた灰汁状の無脂乳固形分が、沈殿したら火を止め、余熱で水分を飛ばす。過度の加熱は焦がしバターになるので注意する

用途；ビエノワズリーやパンなどの焼成後に塗る。水分を飛ばしているため、カビや腐敗を防げ、風味も高い。

焦がしバター Beurre noisette

バターの無脂乳固形分を加熱により焦がしたバター。

製法；バターを直火で加熱し、水分の気泡がなくなったら、弱火にし、無脂乳固形分が、鍋底に焦げ付かないように、撈拌しながら焦がす。撈拌しながらじっくり加熱し焦がす事で、無脂乳固形分は、焦げ臭くなく、粒子もバナラシード並みの細かいものとなるため漉す必要がなく使用でき、香味も高いものができる。

用途によって焦がし具合を作り手は調節するが、添加されている乳化剤や無脂乳固形分の種類や量によって、焦げ方が著しく変わるため、そのバターに見合った焦がし具合を把握する必要がある。

ナチュラルに近いバターほどしっかり焦がしても焦げ臭くなく香ばしく仕上がる。

用途；フィナンシェや、チュイール、ソースなど様々なお菓子や料理に使用する。

ショートニング

ショートニングは、ラードの代用品としてコーンや菜種などの流動油に加圧・加熱処理して固形油にした合成固形油。水分を含まないため、抱気性に優れる。溶解温度が高く、室温での保存にも耐えるが、クリームに混入した際、口溶けは悪く、口中にまとわりべたつき後味悪い仕上がりになる。名前の「ショート」は、さくさくした、食感を表し、焼き菓子等に使用すると植物油の効果として軽やかな食感が得られる。加工時に形成される「トランス脂肪酸」の健康被害やまた人工的な製法のため、使用に際しては個人の見識に委ねる。

アトリエ使用；なし

マーガリン

マーガリンは、ショートニングにバター風味の香料と水分を添加し、乳化剤により乳化させて作られる合成固形油。

用途に応じて様々なマーガリンが生産されています。植物油を添加した菓子は保湿力や乾き菓子の乾質感に優れ、抱気力も高いが、加熱すると添加香料独特の人工的な異臭が放ち、味の面では菓子素材本来の風味を低下させると考える。

Atelier Kutsumi “Conférencier”

溶解温度も35°C程度のため、ショートニング同様、クリームに混入すると口溶けが悪く、後味にエグミが残る。
加工時に形成される「トランス脂肪酸」の健康被害が問題や人工的な製法のため、使用に際しては個人の見識に委ねる。
アトリエ使用・なし

ラード・ケンネ脂・ギー

古来、バターが広くお菓子に使用されるまで、地域によって菓子に使用された油脂。牛や豚、やぎの脂。古来伝わる菓子に、風味香味において現代も多く使用される。 若干の動物臭があり、また衛生面からも加熱のみの使用することが好ましい。当アトリエでも、昔ながらの郷土菓子や、古来のお菓子を再現するときに使用。

植物油

植物の種子や核類、樹皮や根から絞り出した天然の油脂。

様々な調理の場面で、多様な植物油を使用します。

その流動性や香り、焼成後の乾質感や保湿力、防カビなどの効果から、お菓子にも地域によって、オリーブオイルやひまわり油などの植物性流動油を使用します。

また郷土菓子やビスキュイ、焼き菓子には、ナッツ類が配合されることも多く、製造中にナッツ類から油分が自然に染み出し効果を発揮しています。 ナッツオイルの効能、効果は、ナッツの項にて詳細。

当アトリエでは、ショートニングやマーガリンのような、植物性だが人工合成的に生産した油脂は本来菓子には使用しない。

- *2 A.O.C. アペラシオン・ドオリジヌ・コントロール(Appellation d'Origine Controlée) : 原産地統制名称
AOC 法に基づき、品種、原産地、製法などについて、INAO により厳しく管理・統制された生産物。
A.O.P. アペラシオン・ドリジン・プロテジェ (Appellation d'Origine Protégée) 欧州連合統一の
保護原産地呼も、2006年より使用される。PDO (英語略)

- *1 固形油 (硬化油) 常温温度帯 (18~25°C) において、固形状を保つ油脂。
対儀・流動油・常温にて流動状の油脂。オリーブオイル、ごま油、菜種油、など

ナッツ

ナッツは、ヨーロッパの菓子に欠かせない食材で、種実類と呼ばれ、堅い皮や殻に包まれた食用の果実・種子の総称。
豆と称される、植物の鞘が裂開して得られる豆果とは異なる。

香ばしい味わいと薫りは、成分の栄養効果とも相まって古代から親しまれ、連綿と続くお菓子の潮流を支えてきました。
その活用法は、多種を極め、粉碎しただけのものから、すりつぶしてペーストや、砂糖とシロップ、あるいは卵白と合わせたパート、砂糖と一緒に細粉状に挽きつぶした。T.P.T (タンブルタン) など様々です。

菓子にナッツを配合する効果としては、ナッツの種類により独特な芳香の個性を持ち、時間の経過によって適度な酸化を経て、他では表現出来ない味わいを実現します。成分的には、リノール酸が50%以上締める物が多く、オレイン酸などを含むナッツもあり、砂糖と共に効酸化作用が働き、防カビや防腐効果を発揮し、保存性が向上します。

植物性油脂の効果として、水分を残ししっとり焼き上げた焼き菓子は、油分と糖質などとの相互の効果で

Atelier Kutsumi “Conférencier”

より一層しっとり感が増します。（保湿効果）

ナッツに含む植物油の中には、リノレン酸やオメガ脂肪酸のように、酸化速度が早いもの、酸化したのちに異臭に変わるものもあるので、ナッツの種類によつての用法には経験による留意が必要である

植物油を添加した、水分を残さず乾燥焼きにしたセック類は、より乾質感を感じ、軽やかに焼き上がります。

ヨーロッパ各地で、盛んに栽培され育まれたナッツが有ればこそ、お菓子が多様に発展したと言えます。

現代菓子に欠かせないアーモンドの粉末は、アーモンドの油分が酸化しにくい種で構成されている上、製造環境も冷蔵、高速カットされ、油分を染みださず、直接空気に触れる事に因る酸化が防がれるため、賞味期限は飛躍的に長くなりました。

ただ、このドライに加工されたナッツの粉末は、菓子の制作課程後期に配合すると、風味や油分が染みだしていないため、ナッツ本来の風味や味わいは、若干乏しくなります。

昔ながらの砂糖と一緒にすりつぶし、油分を粉糖に吸わせて、ドライな状態を保ち微粉にする

T.P.T は、砂糖に油分が吸収される事により、酸化を防ぎ保存性が向上し、なおかつ配合混入するだけで砂糖と一緒に油分や風味が染みだし、香ばしいナッツの薫りをたたせます。

昔ながらの郷土菓子などは、T.P.T やパートダイヤモンド、すりつぶしなどを手作りする事により、本来の風味や食感を得られます。

お菓子に含まれたナッツの油脂は砂糖と共に、焼き菓子などに防腐・防カビ効果を与えます。

ただナッツ自体のタンパク質や油脂は酸化劣化が早いものも多く、よく脂が回ると言われるように異臭を放つこともあり、殻を外す→皮を剥く→粉砕や焼成などの加工度が進むにつれ劣化速度は増す為、より注意が必要です。保存性は、温度によつても左右され、冷蔵・冷凍が適しています。

現代、多彩なヴァリエーションに対応するために、ナッツに替えて、日本の豆や米、きな粉などを使用する事もよく見られるが、製造や保存における豆類とナッツの「吸湿性」や「腐敗発黴速度」「風味劣化」など、あらゆる面で性質が異なるため、使用する際は十分注意が必要と考えています。

アトリエ使用：アーモンド（シシリー産ギルジェンティホール・オーストラリア産ノンパレルホール・シシリー産ギルジェンティ 100 メッシュ・カルフォルニア産ノンパレル 150 メッシュ）、胡桃（ハーフ・フランスグルノーブル産）、ヘーゼルナッツ（シシリー産）、マカデミアナッツ（オーストラリアクイーンズランド産）、ペカンナッツ（カルフォルニア産）、ピスタチオ（シシリー産）くり（愛媛・京都・兵庫 etc.国産のみ使用）松の実（スペイン産・中国産）他、カシューナッツ・芥子・ごま・黒豆きな粉・かぼちゃシード etc.

凝固剤

ゼラチン

ゼラチンの凝固後の特徴は、透明性に優れ、弾力性があり、低い温度で溶解と凝固し、溶解は約30°C、凝固は約15°Cで加熱・冷却により繰り返されます。

原料は、豚や牛などの動物の骨やけん・皮などから抽出されるため、精製度の低いゼラチンは、動物臭があり、デザート等に使用するゼラチンは、臭いのない純度の高い物を使用します。

ゼラチンを構成する蛋白質は、「酸」や「タンパク質分解酵素」に耐性が低く、それらをを多く含むフルーツなどは、少ないものに比べて、ゼラチンを多く必要とします。

Atelier Kutsumi “Conférencier”

一般的に酸が多いフルーツが、固まりにくいとされるが、酸味をほとんど持たない、イチジクなどにもタンパク質分解酵素、「フィシン」が多く含まれ、ゼラチンの凝固を妨げるので、フルーツ個々の知識が必要である。

ゼラチンの低温で溶ける性質は、体温（36℃）では完全に溶けるため口溶けが良く、酸に分解される性質は、胃酸で溶けておなかにもたれない、食後のデザートには最適な凝固剤である。

板ゼラチンの使用法は、余分な水分を吸収させないように、10℃以下の冷水に浸し、

水分を吸収させてから40℃以上の液体に入れ溶かし、20℃程度に冷却した後、型に流し更に冷蔵庫2～5℃で固めます。

粉ゼラチンは、水温は関係なく5～6倍の水でふやかします。高品質のゼラチンは水分を吸収させる事なく、直接熱い液体に溶かせる物も有りますが、配合・割合の上では、水分量などの添加など調節が必要となります。

アトリエ使用；ドイツ製 板ゼラチン ゴールドエクストラ 枚/2g

寒天（カラギナン・アガー）

寒天は、日本でも昔からよく使用される凝固剤です。成分は、海藻から抽出される水溶性の食物繊維で、高温で凝固・溶解し、加熱・冷却によって凝固と溶解は繰り返されます。

純粋な寒天は透明度も弾力性も乏しく、酸や長時間の煮沸によって、多少影響されるのですが

それらの欠点を改良した物が、カラギナン製剤やアガーと呼ばれる凝固剤です。

日本におけるカラギナン製剤やアガーは、酸や煮沸による劣化を防ぎ、弾力性、透明度、共に高く改良されています。

ただその性質の詳細は各メーカーによって異なり凝固点（35 ～ 65℃）と溶解点（65 ～ 80℃）もばらつきがあります。

融点が高い特性から、炎天下（40℃）でも低温時（5℃）のどちらでもその食感や弾力性に変わりなく扱えます。

このためテイクアウトなどのグラスゼリーなどの飾りにきらきら輝くゼリーなどはほとんどがアガーを使用しています。

凝固後、離水する性質の為、つるりとした食感は、のどごしが良い反面、体温では溶解しないため、口溶けは悪く、胃でも分解されず腸に達し、おなかのもちが良いという結果になります。

使用法は、粉末の凝固剤が玉にならぬようグラニュー糖などに混ぜて、拡散させてから50℃程度の液体に入れ沸騰させ、固まらぬ内に速やかに型に流します。

アトリエ使用・富士商事 パールアガー

でんぷん

でんぷんは穀物や野菜などから採取される炭水化物。コーンスターチや片栗粉、くず粉、ワラビもち粉などです。

これらは熱により変質凝固（80℃～）させるために、一度固まると温度変化によつての溶解はありません。

そのため独特の粘りや腰を感じる食感になります。一度凝固した物は攪拌によりクリーム状になり

そのままでは、冷却しても再び固形化することはありません。ただ、独特の食感で近年、デザートにも多用されていますが、成分的に胃で分解されないため、デザートよりは、おやつに向いていると思います。

使用法は、でんぷんを直接見ずに混ぜても玉にはなりません、砂糖があれば混ぜてから冷たい液体に入れ、火にかけ攪拌しながら沸騰、凝固させ、冷えない内に速やかに成形します。

現代、でんぷんの種類や成分を操作することにより、糊化温度も40℃～130℃、離水率や食感なども異なる、様々なでんぷんを作ることが出来ます。

Atelier Kutsumi “Conférencier”

ペクチン

現代においてペクチンと称される増粘多糖類は、多種を極めますが、食品に添加するペクチンは、古くから使用されている凝固剤で、主に植物から抽出される、でんぷんに似た多糖類。

その性質は、ゼラチンやアガー、でんぷんとも異なり、

ただ、温めたり冷やしたりしても固まる事は無く、一定の条件を満たして反応し凝固する凝固剤全般を指します。

菓子里に使用する代表的な2種類があり、HM（ハイメトキシル）ペクチンは、高温で糖と酸に反応してゲル化凝固します。

LM（ローメトキシル）ペクチンは、カルシウムを添加しているため、低糖度でもゲル化凝固します。

通常お菓子には、フルーツの皮や種の部分に多く含まれる、HMペクチンを使用します。

フルーツと砂糖を煮込むジャムは、フルーツ自身が持つペクチンを糖分と酸に高温（60°C以上）で反応させてゲルかさせるもので、より堅くするために糖分と酸を更に添加します。

しかし、純粋ペクチンの使用は、混入するタイミングや煮詰める温度、作業の手順によっても出来上がりの固さは左右され、一定の物に仕上げるのは熟練が必要とされます。

一般的に使用されるのは、糖質や酸、カルシウム成分をあらかじめ配合した、

LMペクチンミックスやジャムベースとといわれる、ペクチン製剤を使用すると比較的安定します。

凝固剤は、メーカー各社、様々な特徴を持つ凝固剤を研究開発し商品化し、好みも様々です。

通常ゼラチンと寒天系は、加熱により分離するので併用できませんが、アガーによっては、可能です。

また、成分の機能や効能なども注目される傾向に有り、例えば、ゼラチンに含まれる、コラーゲンの真皮層での保湿効果や寒天やペクチンの食物繊維としての内蔵の洗浄排出効果等です。ただ健康や美容における効果は、決定的ではないので、菓子里に機能性を掲げるのは、事実を検証する研究が必須と考えています。

作り手は、その凝固剤が、ゼラチン系なのか寒天系なのか、でんぷん系、それともペクチン系なのかを見極めて、食感、効能、相性などを考察した上で、最適の組み合わせを導きだし、製法とし、独自の食感や味わいを実現します。

Atelier Kutsumi “Conférencier”

凝固剤特性表

| | 原料 | 成分 | 凝固方法 | 形態 | 特徴 | 傾向 |
|----------------|------------------------|----------|--|---------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|
| ゼラチン | 動物や魚の骨、 腱など | 動物性たんぱく質 | 冷却 (*連続性有り) 融点30℃ 凝固点15℃ | 透明度高い 弾力性有り | 酸やタンパク質分解酵素に影響される | 胃で分解される為デザートに向く。 常に冷却・10℃以下 |
| 寒天・カラギナン (アガー) | テングサ・オゴノリ等の海藻、または紅藻類など | 水溶性の食物繊維 | 冷却 (連続性有り) 融点80℃以上 凝固点65℃以下 | 純粋寒天は、透明度が低く弾力性なし。 (アガーは各有り) | 酸等の影響を受けにくい。煮沸による影響多少有り。 | パックゼリーや飾り用など、幅広い用途 |
| ペクチン | 植物の実や皮、種子、葉など | 多糖類 | 反応・酸や糖類、カルシウムなどに高温で反応。 (連続性なし) | 少量でゲル状 増量で弾力性有り | 糖と酸、カルシウムの添加量によってゲル度は異なる。 (ジャムなど) | ゲル状の質感を活かしてグラサージュや他の凝固剤との併用、安定剤など |
| でんぷん | 植物の実、葉、根など | 炭水化物 | 加熱・熱変性 (糊化) 82℃以上で水分を吸収し、全体の粘性を高める (連続性なし) | 少量では粘度を高め、増量で餅状 透明度なし。 | 多少、酸の影響を受け、凝固力が弱る。 | 粘度を持たずクリームや分離を防ぐ酸と乳成分などのつなぎの役目など、多様。 |

*連続性・・・凝固方法を繰り返す行うとき、凝固、融解を繰り返す特性。

基本の生地

今日、各国に様々なお菓子が存在し、現在も発展を続けていますが、その起源は遠い昔から伝わる物が多くその国々の食文化に色濃く反映されています。その国の人たちが好むもの、すなわち人々が食べ慣れた物、その地方で収穫されている作物が主に成ります。その変遷は主食をベースに様々な工夫が凝らされている物が多いようです。

日本では、主食である米から作ったお菓子が大半です。

一方ヨーロッパでは、中世には米作も本格的にも伝わりましたが、メソポタミヤ文明の頃から栽培されてきた小麦の粉の食文化が発展し花咲きました。

小麦粉の多様性から、パンが作られ、パスタが作られ、又そこから様々な菓子が生まれてきました。

米に比べ、グルテン形成などの特徴的な性質を持つ小麦粉は、その加工法や配合する素材の組み合わせ、分量に因って、様々な表現が出来ます。小麦粉の性質を利用したお菓子が、ヨーロッパの菓子の基本と考えてよいでしょう。

後に、様々な食習慣、東方や南方からの交易を駆使して、バターやナッツ、卵、様々な食材や穀類を組み合わせ、全国各地で現代に至る、多様性に富んだお菓子が出来たのです。

Les Pâtes 練り上げる生地

パートフォンセ Pâte à foncer (敷き込み生地)

フォンセ※とは、「深い」や「底」などのイメージを持ち、伸したり粉碎してタルトや型、菓子の下敷きを使用する生地の総称。その使用目的から、焼き縮みの原因であるグルテンの形成を抑え、油脂が滲まない、伸ばしやすいわたつかない生地を作る事が重要である。良いパートフォンセは、速やかに伸び作業性が良いため、打ち粉も少量で済む。

敷き込まれたパートフォンセは、後の作業工程やタルトや天板焼き菓子の形状や大きさ、求める食感によって、空焼きを要する場合がある。その際必要に応じて、小石や豆などの重し（タルトストーン）を乗せ、浮き上がりや焼き縮みなどを防ぎ、保形焼成後、別の生地を詰めて焼かれる。

空焼きの温度や時間などは、後の詰め込み生地との組み合わせによる性質や地域性の嗜好によっても変化する。

※奥深いという意味から、深い色を付けた、色濃いという意味にも使用される。グリエドフォンセ＝色濃く焼く。

パートブリゼ Pâte brisée

ブリゼはつぶすという意味。基本的には塩味で、油脂（バター）を小麦粉に染み込ませる為に、最初にそばろ状に擦り合わせる「シュトロイゼ」を施し、焼成縮みの原因であるグルテンの形成や伸延成形時の油分のべたつきを、また、焼成時の油分の分離も防ぐ。その後に卵や水分を加えて、風味と堅さを調節する。サクサクした口の中でもろく崩れる、食感を実現する為に、出来上がった生地を、フラゼ（つぶす）作業が必須。これにより組織の均密化が増し、生地のべた付きがより抑えられ、かつ焼成中に発生した、水蒸気や炭酸ガスが生地中に残り、空気の層を形成し、織り込み生地のような質感を実現する。

より、食感や多層感を際立たせる為、少量の粒バターを出来上がりの生地に混入し、数回織り込む方法も有効。

パートシュクレ Pâte sucrée

シュクレの名が示すように、砂糖入りの生地である。クッキーの食感と味わいから日本では「クッキー生地」と呼ばれる事もある。後述の「パートサブレ」と類似するが、当アトリエでは、異なる製法によって、生地を差別化し用途別に触感や作業性や好みにより作り分けている。

Atelier Kutsumi “Conférencier”

基本的な製法として、バターを常温に戻し砂糖を擦り合せて、卵を少量ずつ分散・乳化させながら練り加え、小麦粉を合わせる。出来上がった生地には「フラゼ」を施し、ブリゼ同様、均密化を図る。

この基本的な製法は、油脂と水分の分離を防ぐため、丹念な卵液と油脂との分散・乳化を必要とする。

バターに砂糖を分散させ卵液を加えて、攪拌しながら糖分と卵黄のレシチンの乳化作用により丹念に攪拌均質化を図る。

卵液を混入後、乳化できずに分散している糖分を溶解した卵液を投入された小麦粉に吸収させて、生地は完成させる。

この作業工程は、丹念な攪拌が必要な為、攪拌する回数が増え、作業時間が長くなり、空気粒を生地中に必要以上に蓄える結果になりやすく、結果生地は柔らかく綿棒にべたつき、打ち粉も多量に必要となり、伸ばしにくくなる為、注意しなければ成らない。また、卵液を一度に多量に投入すると、攪拌乳化が完成されず、油分と水分の分離を招く。

当アトリエでは、より確実に分離を防ぎ、生地のべたつきを防ぐ為、卵液と小麦粉を交互に混入する方法を推奨する。

バターに砂糖を分散させ、少量の卵液が均一に併せられた直後の生地は、分散している砂糖が卵液に溶けた卵糖液とバターがまだ乳化されておらず、互いに混在している（分散状態）である。ここに小麦粉を投入すると油分と卵糖液が同時に小麦粉に吸収され均質化が完成する。小麦粉に卵糖液を吸収させる事により、バターに対する乳化の負担を軽減し、分離を防ぐことに成る。交互に混入する留意として、卵液と小麦粉各々を混ぜ切った後に配合し、決して小麦粉に直接卵液を「吸収」させず、小麦粉に油脂と卵糖液を同時に「吸収」させることを厳守する。これにより小麦粉は糖分と油分の効果で焼き縮みや食感の低下を促すグルテン形成を防ぐ事になる。

基本的な製法も交互混入法も小麦粉に卵液の水分が含有する事になり、焼き縮みは招かない、適度の油分と糖分を含んだグルテンが形成され、2～5℃の低温でも生地に粘弾性が生じ伸ばしやすくなり、またフラゼにより均密性が向上し、べたつかずに伸ばす作業がしやすくなる。

ちなみに、日本で多くみられるいわゆる、アメリカ経由のクッキーは、この製法が多いようです。

様々な生地 Pâte variée

小麦粉にバターやナッツなどを加えて、様々な製法で作られる個性的な基本生地。

パートサブレ Pâte sablée

砂の意味のサブレは、口中でもろく崩れる食感の生地。生地はパートシュクレに酷似するが、当アトリエでは異なる製法により、単独の菓子としての性質を保有する。配合は、単独の菓子としての味わいや触感を深める為にアーモンドなどのナッツや卵黄の割合を増やして、より風味豊かにする傾向にある。

砂糖、小麦粉にバターにサブラージュ（シュトロイゼと同様）を施し、卵液でつなぐ製法。

サブラージュにより、小麦粉は多量の油分が「吸収」され、グルテンネットワークを形成せず、卵液の「吸収」もされない為、焼き上がりはパートシュクレに比べ、より乾質感が増し砂のような食感を実現できる。近年、パートシュクレにもよりサクサクした乾質感を求める傾向に有るため、サブレの製法でパートシュクレを製造する店舗もふえているが、前でのパートシュクレの製法に比べて小麦粉に水分が含まれにくい為、適度の粘度形成が出来ず、低温での伸ばす作業の際にひび割れる事が有るため、低温での作業には適さない為6～10℃の作業が必然となり技術を要する。

洋菓子店一般的には、生地をもろく併せて、一日以上冷蔵庫で寝かせる事により、油脂とタンパク質の一体化を進めるとされるが、もろくあわせた生地は、べたつき、表面の質感が荒く、打ち粉が、その隙間に入り込むので、当アトリエでは、フラゼを施し緊密化を図り、パートブリゼやパートシュクレ同様の効果を与え、作業性の向上を図ります。

Atelier Kutsumi “Conférencier”

口中での砂のようなもろく崩れる触感、配合するナッツやシャプリュル*3 や焼成中に発生するガス気室で実現します。

ヨーロッパのセック類のクッキー風のものほとんどが、この製法です。

*3 シャプリュル

パートやビスキュイやパンなど、焼成後に粉末状にした、いわゆるケーキクラム類。

パートフィユテ・フィユタージュ Pâte feuilletée・Feuilletage

木の葉（フィユ）を何層も重ねたように焼き上がる生地。小麦粉に油脂や水分を配合し寝られた生地「デトランプ」で、バターを包み、織り込みを繰り返して完成される。パートブリゼと同様に、基本は塩味で、菓子にも料理にも使用される。

配合は様々ですが、パートブリゼとの相違点は、作業によってデトランプの皮膜とバターの多層を実現する為、デトランプは、適度のグルテンを形成し、薄く伸び、切れない生地を実現する必要がある。

その為、生地を織り込む過程において、綿棒で伸ばされることにより緊張したグルテンを持つフィユタージュを冷蔵庫にてルポゼし、伸展性を回復させる工程を繰り返す。デトランプの配合によってルポゼの時間は異なる。

近年、デトランプとバター層の干渉が少なく、寝かし時間が短く伸びやすく、冷凍保存に適し、さらに美味しいフィユタージュが工夫して制作されている。

従来、デトランプには10～20%のバターを混入し、味と伸展性、さくさくとした乾質感を実現し、冷蔵ルポゼにより、生地温度が下がり、デトランプがバターの作用で硬化し、バターとデトランプの層の干渉が防がれ、互いのメリハリを保つ結果となる。更にレモン果汁やクエン酸を添加する事でグルテンのルポゼを短縮し、伸展性をも持たせ、また、卵黄などで味わいを深めるという工夫がされている。添加する果汁の種類や塩分を調節、アルコール（ワインやブランディ）などを添加する事でも、グルテンの伸展性が向上させるなど、様々な工夫を見ることが出来る。

当アトリエのルセットである、クレームドフレでのデトランプの制作は、35～50%の油脂分が配合されるがクレームドフレが油中水適乳化状態の為、適度なグルテンを形成し、伸展性とメリハリ、ルポゼの短縮、無脂乳固形分による風味の向上、また水分が少ないため長期の冷凍保存を実現出来る。油脂分が多量のデトランプは、包み込みのバターとの干渉が防がれ、通常よりも多層の折り込みが可能で、その薄い層は、軽やかな食感を実現出来る。

さらに通常よりも浮き※が良い為、薄く作業できるので、菓子の取り数が増える。※焼成後の膨らみ。

パートシュー Pâte à choux

名前の由来である。シュー（キャベツ）のように、膨らむ生地。製法のポイントは、丹念な攪拌と加熱によりルセットの小麦粉のでんぷん質とタンパク質にしっかり火を通して、糊化（ α 化）させ、卵には火を通さず、適度な粘度を保つ生地を実現する事が大切です。

製法は、油脂と水分を沸騰させてから火を消し、篩った小麦粉を一度に混入し、攪拌（メランジェ）します。この時に小麦粉は、加熱された油と水分によってほとんど糊化していますが、完全に糊化させるため再度火にかけ、完全に糊化させます。この際手早く混ぜすぎると、逆に火が通りにくく、水分も蒸発し、出来上がりの粘度がまずため、適度な速度で簡潔に作業します。

卵を混入する際は、鍋の余熱による卵の熱凝固を防ぐ為、生地をボールに移して行い、卵液を混ぜ合わせる。

余熱がしっかり残った生地少量の卵液を混入すると、熱変成を招くため、混入する配分は、1回目が卵全量の1/2量、2・3回目は1/4量が望ましい。

家庭においては、技能や経験の差において、必ずしも出来上がったシュー生地が、同じ状態にはならないが、仕上がった

Atelier Kutsumi “Conférencier”

生地をルセット以外の玉子を配合する事は極力避け、計量時に、全卵の増減または少量なら水を加えて、的確に卵液の重量を計量し、生地を加熱する際に、水分を蒸発させなければ、必ず同じ状態に出来上がると指導しています。加熱しすぎて、水分が蒸発し硬くなったシュー生地の調節は、乳化性に勝る卵液が最適ですが、少量なら水で調節可能です。

シューが膨らむメカニズムは、生地中の小麦粉を糊化させる事により、卵の熱変成と乾燥させるのみの低い温度で加熱凝固する生地と成ります。高温（200～220℃）のオープン内で、表面が速やかに凝固し堅い焼成皮膜を形成します。やがて、熱が内部にまで浸透し、水分を蒸気化し、水は体積を爆発的に増大させ、内部より生地を膨らませます。膨張によりひび割れた表面には新しい柔らかい生地の部分が現れますが、また高温焼成により速やかに皮膜が形成され、内部からの蒸気噴出を防ぎます。

このメカニズムを繰り返す事で、穴があかずに膨らんだ独特の形が形成されます。

焼成中にオープンの扉を開けると萎むのは、急激な温度低下による焼成力不足の結果、皮膜形成が遅れる事と、オープン庫内の急激な圧力低下によりシュー生地内部の圧力が勝り、柔らかな箇所から蒸気噴出し、膨張を止め収縮するからです。

よって、シュー生地の膨張は、均一な圧力を保つ気密性の高いオープンで焼成する事が望ましく、表面に吹く霧は、庫内に水蒸気を発生させ、庫内の圧力をあげ、シュー生地内部からの蒸気の流出を防ぐ効果があります。

シュー生地内部の膨張は、水分が水蒸気化する際の体積膨張によるものなので、多少の庫内の圧力ではシュー生地の膨張の妨げにはなりません。

膨らみきったシュー生地は、内部と皮の水分と蒸気をしっかり蒸散させ乾燥する事により、形状を保持します。乾燥は低温150～160℃で施され、その時間は大きさや形状によって異なります。

よく膨らませる為に、初期は下火であおり、後に上火で乾燥させるなどの説がありますが、シューの形状は、球状で、上下左右に均等に加熱し、膨張させ、固形化させる事が大切ですから、上火も下火も均等の加熱が理想です。オープンの癖により、偏った一方だけ皮が薄くなるのは、その方向からの加熱が強く、いち早く水蒸気化が進む為で、加熱を均等にする、工夫が必要です。

また、焼成前に生地温が下がるとふくらみが悪くなるという俗説も、温度低下が要因ではなく、生地中の糖質や油分がでんぷんやタンパク質を変質させ、伸展性を損なっていると考えられます。

通常室温の保存しておけば、20℃を低下する事は無いので、1～2時間なら生地の膨張には関係ありません。冷凍後の解凍した生地でも、糖分が少量で適量の油分と水分を持つ生地なら、焼成、膨張は実現されます。

パータケイク Pâte à cake

フランス語でカトルカール（Quatre-quarts）4つの1/4という意味の生地は、バター・砂糖・卵・小麦粉が1/4ずつ配合された生地の総称です。英語では、材料が1ポンドずつのお菓子という意味で、パウンドケーキと呼ばれますが、フランスや欧州諸国ではケイクと言え、大きな塊で焼かれたお菓子と呼び、その多くの成分配合は油分（バターなど）・糖分（砂糖など）・水状分（卵など）固形粉状分（小麦粉など）が、ほぼ同割りのものが多くみられます。

カトルカールの製法は様々で、日本では従来、アメリカの製法分類による、「シュガーバター法」とされている、バターを常温にして、素材を混入してゆく工程を当アトリエでは「ケイク系」と呼んでいます。このケイクの製法で焼かれたパウンドケイクは、きめ細やかな気泡が緊密に揃い、ふんわり、しっとりした質感を生みます。

「ケイク系」生地の製法は、バターの油分と水分の分離を防ぎ、小麦粉や糖質など材料を全て「均質化」することです。

この「均質化」に必要な、「分散」「吸収」「収納」「乳化」全てを活用し制作します。

Atelier Kutsumi “Conférencier”

まず、固形油であるバターを柔らかい状態（Beurre ramoli）にするために、常温18～26℃前後に温度管理し、他の素材も全て調温し、温度による油脂の分離を防ぎます。バターに砂糖を均一に混入し、卵液を加えてゆきます。混入された卵液には砂糖が溶け、糖度を上げ「分散」し、攪拌によって生じた、気室に「収納」され、更なる攪拌により卵黄のレシチンと糖分によって一部「乳化」してゆきます。この作業を数回に分けて繰り返し、後に小麦粉を加えてメランジェする事により、「乳化」や「収納」されずに「分散」している不安定な糖溶卵液を、バターと一緒に小麦粉に「吸収」させ、安定した「均質化」を完了させます。小麦粉には糖溶卵液と油分が同時に吸収されるために、グルテン形成は抑えられ、膨張の妨げや食感の硬化などにはつながらない。バターを溶解せず、「均質化」を行うことで、生地は「粘度を持つ均質化」となるため、焼成により発生したガス気泡は、生地中で合体せず、微細なまま、また移動もしないため、全体にきめ細かい気室を作り、ふんわりしっとりした食感が得られる。

当アトリエでは、前出のパートシュクレ同様に、小麦粉と全卵を交互に混入する事で、小麦粉による「油分と水分（糖溶卵液）の吸収」を混入当初から行い、成分の分離を防ぎ、均質化を図ります。その際の注意はパートシュクレと同様です。

過度の泡立て攪拌によって、気室を作りすぎた「ケイク生地」は、形状や配合によっては熱伝導の妨げとなり、焼成が困難になります。また、焼成中に膨らみすぎた生地は、スフレのように焼成後期に萎んでしまい、腰折れという状態になりやすいので、過度の抱気は避ける方が望ましい。

また、1/4が油脂のケイク生地は、オーブンで熱により軟化し、気室が多量に含まれるケイク生地は、より柔らかく支え合う力の乏しい流動状となり、コンフィールなどは沈んでしまう為、コンフィールなどが多く混入される生地は、抱気させずに制作することが必要です。

日本でのマドレーヌによくみられる、焼成時に「コブ」状の突起が出やすい製法として、当アトリエでは、以下の方法を、カトルカールの「マドレーヌ系」の製法と呼んでいます。小麦粉と砂糖を合わせて液卵を混入し小麦粉と砂糖と卵液を馴染ませたのち、溶かしバターを混入するこの製法は、小麦粉と砂糖を混ぜる事により、小麦粉のだまの生成を、また砂糖の糖度でグルテン形成を防ぎ、卵黄と糖分の乳化力で流動油に変化させた、バターを乳化させる方法として、作り手による出来映えの違いを回避し、生地を安定させることができる。

前出の「ケイク系」との生地の違いは、バターを溶かして流動状の均質化させた生地は、生地に粘度がないため、焼成中のガス気泡は、柔らかい生地の中で合体し、また、生地中を移動し、気道を作り、全体的な生地の質感は、締まった出来上がりとなります。

マドレーヌは、広く一般的に作られる菓子のため、地方や作り手、時代によって製法が異なり、確立された、これがマドレーヌの正しい作り方とは、確定できない、自由な生地であると考えます。

当アトリエでは、ケイクをもう一つの方法で作る事も有ります。いわば、「ケイク系」と「マドレーヌ系」のハイブリッドで、「ケイクラピッド」とよんでいます。マドレーヌ同様に、粉と砂糖、卵液を混ぜ合わせて、流動状に馴染ませておき、この卵液を、少量ずつ常温のバターに、混入してゆく方法です。この製法は、全卵と砂糖の乳化力を活かし、均質化を測る方法で、温度管理だけに留意すれば、バターと卵液の分離の危険性がほとんどなく、出来上がりはマドレーヌとケイクの中間のような質感になります。

「マドレーヌ系」「ケイク系」「ケイクラピッド」の呼称はあくまで当アトリエ独自の物で、それぞれに均質化の状態の違いにより、出来映えが異なるため、お菓子によって、使い分ける用に指導しています。

カトルカールの製法としては、固形状のバターは先に、溶かした、流動油状のバターは、後に混入するとも説明しています。

Atelier Kutsumi “Conférencier”

メレンゲ混入のケーキ cake meringue

ケーキの生地には、ふんわりとした質感を持たせる為には、卵黄と卵白を分け、メレンゲを制作し生地に混入する。

その際、ケーキ生地における、分離を防ぐ注意と、メレンゲ入りビスキュイ同様に（後述ビスキュジョコンド参照）混入の際にメレンゲを萎ませないように、メレンゲと合わす方の生地の硬さの調節が必要になる。

バターと砂糖、卵黄でベース生地を作り、メレンゲとを併せるので、ケーキ同様に素材の温度管理を実行し、バターと砂糖を合わせ、メレンゲが潰れないよう、ベース生地の固さを柔らかく調節する為、多くの場合水分を配合する。配合する水分は、より均質化しやすいように卵黄とあわせて乳化させておく事が大切である。更に、バターと砂糖の生地十分に抱気させ「気室」を作り、水分を加えた卵黄を気室に「収納」させ、卵黄のレシチンと糖が持つ「乳化力」で均質化を向上させる。

バターと砂糖、卵黄と水分をあわせたベースの生地は、油分と水分の均質化だけではなく、温度管理に留意する。

ベース生地の油分を分離させずに、均質化させるための温度域は、約16℃～28℃と広く、その上限と下限では、状態が著しく異なる。玉子や混入する材料が冷えすぎ、または室温が低温過ぎると、バターの混入しているベース生地の温度は、均質化が可能な温度域の下限になり、結果生地は締まり固く、メレンゲとの混入の妨げとなり、メレンゲを萎ませてしまう。その結果が理想的に実現される温度は24～28℃であり、ぬるめの湯煎などで状態を調節する事が必要である。適度な水分が混入され、適温に調温されたベース生地は、メレンゲに混ざりやすい柔らかい状態であるため、ベース生地にメレンゲを少量入れてつぶす等のいわゆる「捨てメレンゲ」の概念は必要なくなる。

日本やアメリカなど、水分で、固さ調節をしていないベース生地に、「捨てメレンゲ」と言われる調整法がよく見られるが、卵白を用いて、固さを後に調節するなら、卵黄にあらかじめ、少量の卵白を混入しておき、ベース生地に乳化させる方法が、望ましく、結果メレンゲの加糖率も上がり、しっかりした生地を制作できる。

メレンゲを混入されて焼き上がったケーキは、ふんわりとした食感に成り、ソフトにも関わらず、メレンゲの気泡で生地が形成される為、焼成時に発生する水蒸気や炭酸ガスが、生地中を上方向に走る「気道」が現れずに全体に均一な泡状の焼き上がりを実現出来る。またメレンゲの気泡は保形性に優れ、コンフィなどを混入しても、落ち込みはほとんど見られずその場に留まる事がメレンゲ入りのケーキの特徴と言える。

ベース生地とメレンゲ、小麦粉を合わせる順序は、制作者によって、様々であるが、当アトリエでは、ベース生地とメレンゲを併せ、状態はマーブル状に留め、小麦粉を少量ずつ混ぜながら加え、ベースとメレンゲ、小麦粉が徐々に均一に馴染み、攪拌を最小限度に止めるように指導しています。

メレンゲのケーキ生地の特徴である、ベース生地に添加する水分を様々な素材に工夫する事で、多様なヴァリエーションを実現出来る。プティガトー（カップケーキ）は、元来メレンゲのケーキが多く用いられたが、現在のアメリカ系ショートマフィン、ジェノワース系の製法、ルセットが多く使用されています。

Les Fonds 柔らかい生地

ビスキュイ Biscuit

ビスはbis「2度」や「再び」キュイは、「焼く」を意味する二つの言葉からの造語で、古来の発祥が戦地に赴く戦士のための2度以上焼き締められた乾パンのようなものや、硬くなったパンを再び焼いたものなどと言われますが、ビスにはbise「灰褐色」やビスク「焼き物」などの意味も多々あり真偽は不明で、2度焼きやルセットには制約はなく、卵を泡立てる工程を経て、ふんわりとした質感に成る生地をさす傾向には有りますが、本来は、クッキーやケーキなども含めた、焼成される生地全般を広く指します。中でも卵を泡立てるビスキュイでは、卵白の気泡性を発揮させる為、卵黄と分離してメレンゲを作る製法が多く、日本では、カステラに広く採用されている、全卵立てと区別する為に、長年ビスキュイ＝「別だて法」とされてきましたが、ヨーロッパにはそもそも、「共立て法」「別だて法」の概念は存在しません。

ビスキュイ ジェノワース biscuit de Pâte de Genoise

日本では、「共立て法」と長年されてきましたが、本来の意味は現在のイタリアのジェノヴァをさすフランス語です。起源は、諸説有りますが、古代から中世にかけて、南北、東西の列強国に囲まれた立地上、戦火が絶えず、急いで具材を一度に焼いたり、煮ていたスタイルを「ジェノバ風」と呼ぶようになり、卵黄と卵白と砂糖と一緒に泡立てる、このビスキュイをジェノワースと言われるようです。「パンドジェーヌ」がジェノヴァのパンという意味でこの製法の基として、ナッツや卵、砂糖などを併せて焼く、焼き菓子です。

本来気泡力を持たない、卵黄を卵白に混ぜて泡立てるには、卵白に卵黄を乳化させる必要があります、それを助長するのが砂糖と加熱です。一番大切な作用は、卵黄自体が持つレシチンと糖によって卵白と卵黄の油分が「乳化」し、卵白の気泡力が復活する事です。温めることでより乳化を促進します。この入荷した気泡で作られた生地の焼き上がりの質感は、卵白に卵黄が乳化する事によって、気泡はよりよりきめ細やかな質感と成り、又強度も弱く口溶けが早い、日本人が好む、カステラのようなしっとりとした生地に地成りますが、最終的な質感は、泡立て方や時間、攪拌時の締め具合など、経験により培われた見切りが必要です。

当アトリエでは、全卵と砂糖を温める温度を38～45℃と定めて、泡立てる時間を決定しています。下表参照。

ジェノワースナチュラルの泡立て時間

基本配合：全卵2・砂糖1・小麦粉1・バター1/2

| 卵の個数 | 時間 |
|------|--------|
| 全卵2個 | 7～8分 |
| 3～5個 | 8～10分 |
| 6個 | 10～12分 |

泡立てる時間は、ルセットにより異なりますが、気泡の生成は、メレンゲと同じく、一気に高速で荒い気泡を作り、生地が線が描ける程度（リュバン状）に体積を増加させて、後に低速で気泡をきめ細かく整えます。時間は高速で攪拌した時間の2倍以上を、低速攪拌の時間とするのが基本としてよいでしょう。

小麦粉の混入、攪拌時に形成されるグルテンは、生地の質感をしっとりさせる作用が有るが、過度の形成は、粘度を高め気泡を壊し、生地を萎ませてしまうため、丁寧かつ低速で小麦粉だまを作らぬよう作業を心がける。バターなどの油脂の混

Atelier Kutsumi “Conférencier”

入も、固形油の場合、生地に混入しても固形化しない温度（60℃前後）を保ち混入後、油脂による気泡の破壊を出来るだけ防ぐ為、沈んでいる油脂を迅速に掻き上げるように混ぜ合わせ分散させる。

全卵立てのジェノワースの特徴として、油脂混入後に、生地の質感を確かめて、泡きりを施し、理想の質感を実現する必要があるが、泡きりの具合は好みや生地により異なるため、時間や回数の定義は無く、経験を重ねた上での判断と成る。

天板や丸型に生地を分割し流す際は、ある程度の高さから、一点に注ぎ入ると生地の質感が揃う。泡きりが不十分な生地は、型ごと10～15センチくらいの高さから、テーブルに落として泡切りを完成させても良いが、この作業はあくまで泡きりの調節であり、任意において行う。

ビスキュイジョコンド bisucuit joconnde

中世に実在した、貴婦人の名称を冠した、この生地は魅力的で繊細かつデリケートな生地である。

名前の由来とされる、気品に富んだ味わいは、卵黄にナッツを練り込み滲み出した、薫りや風味、植物性の油脂による、保湿力がもたらす質感によって表現される。ルセットには、粉碎したTPT.やパートダイヤモンドやナッツのコンカッセなど直接混入するなど、様々だが、総じて卵黄にナッツを混入攪拌し、油分や風味を滲み出させて味を作り上げた卵黄生地に、メレンゲや小麦粉、バターなどを併せて制作される。

ジョコンドのように、卵黄にナッツを配合する生地は多様を極めるが、その際、混入する素材の特性により、卵黄の堅さは変化するので、その変化に従ってメレンゲを潰してしまわないよう、卵黄生地には水分により硬さを調整する必要がある。この水分調整が、卵黄に様々な素材を配合して抱気させる、ジョコンド系ビスキュイの概念と成る。

通常は、水によって調整されるが、ナッツを混入する際、卵白で調整しても、滲み出す油分によって泡立ちは抑えられ、きめ細やかな抱気性を保持出来る。また水分は卵黄とナッツの油分に乳化し、適度な粘土を生むため、より多くの微細な気質を保有することができる。過度の加水は、生地の抱気力を低下させてしまうため過不足無く配合し作業する必要がある。

卵黄を抱気させ、メレンゲと併せる生地は総じて、泡きりによる質感調整は生地にダメージを与えて、食感を損なうため行わないので、小麦粉と油脂のメランジェは、慎重に行う必要がある。

ビスキュイジョコンドのように、メレンゲで生地全体の泡構造を作り、卵黄の抱気性で、きめ細やかなしっとりした質感を作る、卵黄と卵白に各々別の役割を持たせるルセットを、当アトリエでは、「ジョコン系のビスキュイ」と呼んでいます。メレンゲを配合した生地は、振動や混ぜ過ぎによるダメージにより、保形性を損ない気泡が粗く、しっとりした食感を損なうため、マカロンなどの例外を除いては、ジェノワース生地のように、テーブルの上に落として、きめをそろえる事は、生地の張りを失わせ、気泡が荒く逆効果となり絶対にしてはならない。

ビスキュイアラキュイェール biscuit à la cuiller

スプーン「cuiller」の意味のビスキュイは、スプーンですくい、天板に分割する生地の意味。

名前から由来するこの生地の特徴は、スプーンですくって、ボタン状あるいは絞り袋で絞り、様々な形状に焼成することであるので、保形性を最重要視する生地である。

メレンゲ（クリーム項・メレンゲ欄参照）に、卵黄と小麦粉を合わせ焼成する。

通常、油分は保形性を損なうため、配合されない。砂糖によって保形性の優れたメレンゲに、前出「ビスキュイジョコンド」の様に卵黄を抱気させて、配合するのが通例だが、当アトリエでは、卵黄は抱気させずに、溶き卵黄として、砂糖はすべてメレンゲに加えて、より保形性に優れたメレンゲを実現する。配合の混入攪拌は、生地の中でも特に留意し、混ぜる回数はいくらでも少なくするよう努める。絞り袋で分割する際は、粉が少し残る程度に仕上げ、袋の中で混ぜ合い絞り出す

Atelier Kutsumi “Conférencier”

イメージが良い。卵黄に抱気させるきめ細かい気泡がなくても、糖度の高いメレンゲがきめ細かさを実現できるので質感に遜色なく仕上がる。

バターなどの直接的な油分を配合されない生地は、焼成中の水分蒸散が激しいため、表面に粉糖を*シュクレして、内部からの過度の水分蒸散を防ぎ、しっとりとした質感を保つ。よって、アントルメなどの下敷きを使用する際も、必ず一回は、シュクレを施し、飾り用として、より質感を変化させたければ、20~30秒後、最初の糖分が定着した後に、再度シュクレを行い、焼成する。焼成後は糖の吸湿を防ぐ為に、冷蔵保存は避け、速やかに加工するか、冷凍保存が望ましい。

ビスキュイドア（フィンガービスケット）指状のビスキュイ・ビスキュイドサヴォア（サヴォア地方のビスキュイ）ビスキュイドシャンパーニュ（ビスキュイ ランス）もでんぷんの混入やレモン、バニラなど着香や割合のルセットの違いはあるが、ほぼ同様の生地。

パータシュクセ・プログレ Pâte à succès・progrés

成功を意味する「シュクセ」は別名、完成度の高さを意味する「プログレ」と呼ばれる生地である。

その完成度の高い質感は、泡立てたメレンゲに、T.P.T.（お菓子の素材参照）を加える事で実現される。

卵黄や小麦粉は、通常配合されず、アーモンドの風味を醸すためにT.P.T.を混入するが、その際、T.P.T.中の砂糖が、メレンゲの水分を吸収し、引きしまった質感を実現する。泡きりによって、ダメージを受けてしまうメレンゲを引き締める方法として有効で、このT.P.T.による風味と生地の引き締めが、完成度の高い質感と評される由縁である。

近年T.P.T.ではなく、アーモンドプードルと粉糖で代用する為、本来、水様化された卵白を使用して無糖でメレンゲされるが、新鮮な卵白でのメレンゲ制作は、ばさついた分離を誘発する為、T.P.T.の砂糖の少量をメレンゲに混入する傾向がみられ、結果加糖されたしっかりしたメレンゲになり、作業は易くなるが、しっかりしたメレンゲは砂糖に水分を吸収されても、生地が引き締まるのに時間を要するため、アーモンドプードルと粉糖の合わせた粉をメランジェしてから、若干時間をあけ、攪拌し生地の締め具合を確認する事が望ましい。過度の攪拌は、生地の保形性を損ない、絞り出しの作業やシェブロンでの、生地の刷り込みに不向きになる。ビスクイキュイエール同様、油脂を混入しないため、シュクレを行い焼成する。

多くの店舗で作業による歩留まりが抑えられるため小麦粉を混入するルセットを採用しているが、小麦粉が水分を過剰吸収し、でんぷん質による凝固力が増して、安定した焼き上がりを実現する反面、シュクセ本来の表面がサクサクしていながら内側はナッツの油分ともっちり感を持った崩れる食感は得られないため、当アトリエでは小麦粉は配合しない。

*シュクレに、使用する粉糖はでんぷん入りのもを使用した方が、焼成後の湿気を防ぐ事ができるため純粉糖は使用しない。

Atelier Kutsumi “Conférencier”

Les Crèmes クリーム

メレンゲ Merengue

メレンゲフランセ（オーディネール）Merengue Française(ordinaire)

オーディネール（通常）メレンゲは、卵白を攪拌によって泡立て、砂糖を徐々に添加し、配合に応じた気泡の細かさで、粘性を持ち、滑らかで組織のしっかりした状態に作り上げるメレンゲ。

メレンゲは、卵白で薄い皮膜の気泡を作らなければ成らないため、新鮮でよく冷えた濃厚卵白の強い繊維状のタンパク質のまま、いきなり高速攪拌すると、繊維状のタンパク質が粗く引きちぎられ、皮膜に凹凸を作り滑らかさに欠け、結果その後の作業によって気泡が壊れやすい結果になる。したがって、気泡の皮膜よりも小さく切断する必要があるため、常温に戻し、少量の砂糖もしくは塩を添加し、低速攪拌にて全体が細かい泡状に成り、繊維状のタンパク質を微細に切断するまでこの作業を行う。

泡立ての初期は、体積を膨らませる工程で、その際、大量の砂糖を添加すると、重くなり膨らみが抑えられてしまうため攪拌による水分とタンパク質の分離を防ぐ少量に留め、体積が3倍程度に膨らみ動かなくなるまで、フエで高速で泡立て続ける。この状態を見逃し攪拌し続けるとタンパク質は分離して、バサバサした状態に成り、滑らかな状態には戻らないので一番の留意が必要である。

泡立て中期から後期は、膨らんだ気泡を小さく整えていく作業である。

低速にて砂糖を徐々に添加しながら攪拌し、きめ細かく、滑らかな質感を実現する。砂糖の添加は、決められた回数ではなく、添加された砂糖が攪拌により溶けたら次の砂糖を添加する。この作業に費やす時間や砂糖の添加する回数は、配合されている砂糖の分量に比例して長く、多くなる。

等アトリエでは、メレンゲオーディネールの状態は、砂糖の添加量で決定され、中期から完成まで砂糖を添加しながら攪拌を進め、メレンゲを分離させることなく、配合の砂糖をすべて溶解終えた状態が、完成の状態と指導している。

卵白に対して砂糖を添加量が少ない50%以下のメレンゲにおいては、砂糖を添加し終わってからの、継続攪拌は分離状態を招くので避ける。卵白に対して60%以上のメレンゲは、攪拌途中で分離しても、砂糖を添加し続け攪拌することで、見た目には滑らかな仕上がりになるが、最適に仕上げたものと比べれば、後の作業による萎みや「歩留まり*1」は大きい。

全てのメレンゲは、その与えられた配合において100%泡立てるため、8分立てなどのいわゆる「立て具合の調節」の考えは、持たず、作業の適格性や、卵白の状態を適切に把握し調節を施し、泡立て途中での分離を回避して、ルセットごとの最高の出来映えを心がける。また羽が細く本数の多いフエや回転範囲の広いミキサーなど、泡立てに適した道具を選択することも重要である。中期から後期にかけて、メレンゲのハリが失われたり、また分離の前兆が現れた時には、砂糖があれば加えて、一時的に高速攪拌すればメレンゲは比較的滑らかな状態に戻ることもある。この気泡を密集させて揃える作業は「セレserrer」と呼ばれる。

時間を経過した卵白は、濃厚卵白の繊維状のタンパク質の強度が弱まり結果切れやすくなるため、通常攪拌でも細かく分離し、薄い皮膜形成を妨げにくい。卵白を貯蔵して作る、「水様性化させた卵白*2」は、気泡性や歩留まり性も極端に秀でており、メレンゲには最適である。卵白の抗菌力により雑菌の繁殖は防がれているが、衛生上留意を要する上に、加熱焼成する生地のみでの使用とする事が望ましい。

「メレンゲフランセ」は、地域や店舗によっても若干解釈は異なるが、オーディネールの泡立て方で、糖分量が、卵白比率1~1.5倍程度のメレンゲを指し、ビスキュイや焼成乾燥させた飾り菓子など様々に利用される。

Atelier Kutsumi “Conférencier”

*1「歩留まり」＝メレンゲにととの歩留まりとは、時間経過における体積の萎み率を指す。

*2「水様化した卵白」＝材料節の卵項、卵白にて説明。

メレンゲイタリエンヌ Meringue Italienne

シロップを115～120℃に加熱して、硬く泡立てたメレンゲに攪拌しながら混入してゆくメレンゲ。

卵白量の、1.5倍から2.5倍等の砂糖の高温シロップが投入されたメレンゲは、加熱殺菌され、卵白特有のタンパク質臭も抑えられるため、ムースやアントルメなどの生食に利用される。

シロップを合わせる際には、少量ずつ添加し、加熱によるメレンゲの膨張を確認しながら、混入してゆく。

当アトリエでは、シロップを半量添加、攪拌したところでシロップ混入を中断し、メレンゲ全体を滑らかに混ぜ合わせ、再び沸騰させたシロップを、攪拌しながら混入してゆく。

卵白が持つ気泡力に加熱による膨張も加わり、高糖度ながら、より膨張率の高いメレンゲを作るため、同じ糖分量のメレンゲショーよりも体積が大きく、ムースに使用されるほか、マカロンや飾り等にも使用される。

高糖度により卵白のタンパク質は分離しないので、古いものや水様化した卵白を使用する必要はない。

シロップの熱によって加熱されるが、ムースなどに使用する際は新鮮な卵白を使用するのが望ましいと考える。

メレンゲ スイス Meringue Suisse

別名、メレンゲショー Meringue chaud 熱いメレンゲと呼ばれる。

卵白の1.5倍から3倍量の砂糖を、泡立て前に配合して、50～75℃に加熱して、泡立てるメレンゲ。

高糖度のため、加熱によるタンパク質の結びつきが妨げられ、流動状態で気泡力は損なわれず、メレンゲを作る事ができる。

しかし泡立てには高速での攪拌を長時間、要するため、電動のミキサーなどの器具を利用するのが好ましい。

70℃～に加熱された、メレンゲスイスは、卵白が加熱殺菌されるため、生食にも利用されるが、

出来映えは、しまった重いメレンゲと成る為、現代では、マシュマロやヌガー、加熱乾燥する飾り菓子など、特定な物に利用される。高糖度の為、新鮮な卵白を使用しても分離はしない。

メレンゲ ティエード Meringue Tiède

昔から、厨房ではよく作られていたメレンゲだが、簡単に滑らかな生のメレンゲを作る方法。

特に名称がないのでその状態から「生暖かいメレンゲ・Meringue Tiède」と呼ぶことにする。

製法は、メレンゲスイスと同様であるが、温度を卵白が変質するまでは上げずに（～50℃）、砂糖と卵白を溶かして、分離しにくい状態にしてから、泡立てる。配合も砂糖が30%程度以上なら、可能なためその配合は多岐にわたる。

従来のメレンゲ オーディネールの製法よりも、安易に滑らかな出来上がりを実現できるが、その完成の見極めは、メレンゲオーディネールの砂糖の含有量と出来栄えの関係を基本とするため、まずはメレンゲオーディネールを習得し熟知する必要があると考える。メレンゲを泡立て手から、砂糖を混入しバサつきを抑える方法も見られるが、出来栄えの見極めはメレンゲオーディネールに準ずる。

焼き菓子やビスキュイなど、生のメレンゲを使用するアイテムには対応できる。膨張率は10～20%程度すくなる傾向にあるが、滑らかな出来上がりのため、他材料を混入する際の、歩留まりを抑えることができ、結果出来上がりにはほとんど差がなく完成できる。家庭でも簡単に滑らかにメレンゲができるが、砂糖が20%以下のメレンゲには、分離の可能性が残るため、配合や泡立てすぎの見極めには留意する必要がある。

Atelier Kutsumi “Conférencier”

クレーム パティシエール Crème pâtissière

菓子職人のクリームという名前のクリームは、卵黄、砂糖、牛乳、をでんぷんで煮固めたクリーム。フランス以外では、カスタードクリーム、ペストリークリーム、ヴァニラクリームと呼ばれる。卵黄粒を作らないためには、卵黄だけを良く攪拌し、砂糖を加えてから更に念入りに攪拌する。また粉玉のない滑らかなクリームを作るには、粉類を添加する際には必ず篩ってから混入して、フォンテーヌに混ぜる。混ぜ過ぎによるグルテンの形成を指摘することが有りますが、高糖度の砂糖と卵黄の中では、粘弾性の高いグルテンは形成されず、仮にグルテンが形成されても、加熱変質によってその粘弾性はなくなるので留意には及ばない。

加熱時の焦げつきを防止するには、鍋で牛乳を直火加熱する際に、牛乳の無脂乳固形分が分離し、鍋底への付着を防ぐ為、少量の砂糖を牛乳に混入してから、着火加熱するとよい。

牛乳は沸騰が継続すると、乳脂肪や成分が成分分離する為過度の沸騰は避けるが、大量に作る際には牛乳の温度が低すぎると卵黄やでんぷんの加熱凝固に、時間を要するので、出来る限り高温を実現する必要がある。

加熱攪拌は、配合のでんぷんや小麦タンパク質にしっかり火を通し、糊化を完成させ水分と固形分を繋げる事により、滑らかで粉っぽくない状態を実現するため、全体が滑らかで、艶が出る質感に成るまで加熱が必要となる。

この際焦げ付きを防ぐ為、休まず攪拌しなければ成らない為、熱伝導の柔らかい銅鍋などの攪拌しても金気が気にならないもの、または金気がでない鍋や道具を使用する。

出来上がったクリームは、加熱により殺菌されているが、10分以内に20℃以下に速やかに冷却しなければ、滅菌されず、腐敗が早まり、保存性が低くなる。

炊きたてのクレームの表面に雑菌の落下防止としてのラップフィルムで、覆ってしまうことが多いが、ラップフィルムの使用は、逆に熱をこもらせ温度低下を遅らせ、また水蒸気が抜けず水滴になり、のちに雑菌の繁殖を促す結果と成る為避けた方がよい。

冷却力の弱い家庭の冷蔵庫では、クレーム表面に昔ながらのバターを薄く溶かし塗り、冷蔵または冷凍庫にて10℃以下に冷却後ラップ等にて密着密閉し、冷蔵庫にて保管する事で2~3日の保存が可能になる。

ただし、期限内でも過度の開閉は、雑菌を付着させ、繁殖を促すので留意する。使用時には冷えてゲル化したクレームを攪拌して滑らかな状態に戻して使用する。なおラップフィルムの使用も-30℃の急速凍結庫を利用すれば可能で、冷却後は冷蔵庫に移す。

クレーム シブースト Crème Chiboust

19世紀フランスのパリ、サントノレに店を持つパティシエ、シブーストが考案したとされるクリーム。温かいクレームドパティシエールにゼラチンを添加し、イタリアンメレンゲを加えるクリームで、メレンゲがクリームの熱により、更に膨張して軽い出来上がりを実現出来る。出来上がったムースも温かい為、タルトやビスキュイに直接流す必要がある。食感はマシュマロのようなモチモチした独特の食感が楽しめる。

メレンゲで作ったムースは、加熱による溶解が少ないため、表面をカラメリゼする事が出来る。

アントルメサントノレに使用されるクリームも同じ物だが、サントノレには、クレームドシャンティーイを使用する事もある。

Atelier Kutsumi “Conférencier”

クレーム ムスリーヌ Crème Mousseline

泡状のクリームという名称のムスリーヌは、気泡力や抱気性を持たないクレームドパティシエールに抱気性を持たせるクリームである。一般的には、クレームドパティシエールとクレームオブールを合わせるルセットが見られるが、本来煮上がった、クレームドパティシエールにバターを混入、冷却しながら乳化させて、攪拌して抱気させるクレーム。

乳化されたクリームは、含有するバターで冷却により硬化し、20℃前後で抱気力を得て、攪拌中に抱気する。過度の冷却は、油脂分の固形化を招き分離する。

クレームドパティシエールとクレームオブールを合わす際にも、同様の注意が必要のためクレームドパティシエールは常温に戻して合わす必要が有る。

本来水溶性状態のクレームドパティシエールが、バターを適量混入されて油中水滴乳化からクレームをオブールのような水中水滴乳化に変化するため水分をはじく性質に変化し、果物や水溶性のソースなどと交わらなくなる性質を利用し、フレジェやシュルプリーズなどのアントルメに使用される。

配合量は、ムスリーヌとしてのクレームドパティシエール・クレームオブール双方の質感を併せ持つ物も求めるため、添加するバターは、クレームドパティシエールに使用する牛乳の0.5～1分量が適当と考える。

本来バターの凝固する力だけで固める為その質感はとても柔らかく、常に10℃以下を保たなければ成らないが、ゼラチンを少量配合すると、抱気する温度域よりもゼラチンが凝固する温度が低いため、作業の妨げに成らず軽い食感は維持したまま保形して、熱による型くずれを防ぐ効果がある。

クレームオブールとクレームドパティシエールを併せる際は、クレームドパティシエールを常温に戻し、攪拌し抱気乳化させなければならない。

クレーム アングレーズ Crème Anglaise

英国風のクリームとい名称、その起源は定かではない。中世の頃イギリス人が好んだ、デザートまたは飲み物に起因すると思われるが、同様の物をバヴァロア（バヴァリア風）と呼ぶこともあり、一説には、フランス人がイギリス人を揶揄した言い回しとの説もあるが、根拠は不明。

現代では、多量の牛乳と砂糖、卵黄を併せて加熱したソース状の物を指す。配合例牛乳5：卵黄1：砂糖1

加熱の目的は、卵黄の熱変質と殺菌である。卵黄の凝固は60～70℃で完了するが、殺菌には更に80℃程度の加熱を要する。過度の加熱は、卵黄のタンパク質と牛乳の水分との親和を崩し分離するので、80℃を温度計で見極めて加熱する必要が有る。

でんぷんを全体の0.5～1%程度、加える事ででんぷんがつなぎの役目と糊化して全体に粘度が伴うと85℃の温度を知らせる役目を担い、温度計の必要がなくなるが、沸騰状態が続くとでんぷん量が少ないため、無添加同様に分離する。

クレーム サヴァイヨン Crème Sabayon

イタリアのザバイオーネ zabaione が由来。

卵黄に対して、1/2～2倍程度の液体を添加し、攪拌加熱されたクリーム。

様々な液体と合わせて製作されるが、アルコールを用いても、アルコールの沸点よりも、卵黄の熱変成の温度が低く、加熱ゲル化後もアルコールが残り、また若干の殺菌効果もあるため、マデラ酒やブランディ、ワインなどが使用される事が多く、日本でも以前には、酒で作ったアングレーズと説明される事もあったが、その制約はなく、牛乳や果汁、水などでも作る。

菓子に使用するサヴァイヨンは、砂糖が添加されるため熱変性の温度も上がりより滑らかになる、銅鍋やIH加熱など柔らかな熱伝導であれば、短時間の加熱沸騰に耐え分離はしないので、温度計での計測は不要。

Atelier Kutsumi “Conférencier”

水分が少なく濃厚な味が実現出来るので、単独でのソースとしての他、ムースなどのベース等に広く利用される。料理に使用されるサヴァイオンは、砂糖は添加さないため、加熱によるムラがしやすいため、湯煎加熱が望ましい。

パータポンブ Pâta à bomb

ポンプ型（砲弾型）にクリームを詰めて、冷菓や氷菓にする、ポンプフロアまたは、グラッセに使用される。元来、卵黄に120℃程度の多量のシロップを加えて、加熱凝固させたクリーム。その後、加熱済みの卵黄を保存するための配合として冷凍保存用に、より卵黄の濃度の高い物を作ることが多く、この場合少量のシロップを添加し、湯煎もしくは電子レンジで加熱凝固させる。この保存用の卵黄の割合の多い加熱を要するクレームは、サヴァイオンの亜種と言える。

ポンプフロアは、パータポンブに様々な味や薫りが添加され、クレームドフェッテやイタリアンメレンゲ等と併せる。用途・クレームオブール、ポンプグラッセ、ポンプフロア（パルフェ）等

クレーム オ ブール Crème au Beurre

バターが常温温度域（18～25℃）の半流動状態で抱気する性質を利用して、抱気させたクリームの総称。様々な甘味素材、イタリアンメレンゲ、パータポンブ、クレームキャラメル、コンフィチュール等を抱気させたバターに混ぜ合わせて、さらに抱気させ乳化させたクリーム。

冷蔵・冷蔵保存後、常温に戻して攪拌すると萎んでしまうため、使用の際は、再度抱気・乳化させて使用する。

生クリーム Crème frais(fraîche)

クレーム フレ（フレッシュ）

元来は牛乳の上澄みの乳脂肪が濃厚な部分。

現代では遠心分離器で成分分離させて、無脂乳固形分、乳脂肪を調節し、均質化を図り油中水滴乳化したクリーム。乳脂肪12～50%程度まで様々。保存作業温度は2～5℃が好ましく、冷蔵庫にて適温保存していても乳化状態の乳脂は油分なので比重が軽いため、容器上部に浮いてくる傾向があるが、これはクレームの本来の特性なので、静かに攪拌して均一化を図り使用する。容器上部の乳脂肪の色が、黄色く変色していたら加熱や経時劣化などが原因と考えられるため、使用には留意する。冷蔵庫で長期保存しても乳脂肪が浮かないクレームは、安定剤や乳化剤がより添加されていると考えと良い。

クレーム フェテ Crème Fouettée

クレームフレをフェテ「泡立てる」したクリーム。

店舗によっては、イタリアンメレンゲを加えたふんわりしたクレームも同名で呼ばれています。

クレームドフレが俗に泡立てると言われますが、そのメカニズムは、乳化している細かい乳脂肪同士が攪拌により、ぶつかり合い、乳脂肪の乳化水膜がはがれ壊れ、脂肪面同士が結合し、乳脂肪のネットワークを構築し粘度をもち、抱気してゆくので、メレンゲの卵白膜のように自体で気泡を作る訳では有りません。

したがって、膨らむ度合いも卵黄やバターに比べて、オーバーラン（抱気率）は多いが、条件を整えても、素材の150～160%程度が最大値です。

よりオーバーランの高いクレームフェテを作るには、クリームを2～5℃に維持し、クリーム中の乳脂肪の粒子の乳化状態を程よく硬く維持し攪拌すると、乳化状態の乳脂肪の水膜が小さく剥がれ、乳脂肪同士の接着面は小さくなり、隙間が多く空気がより細かく含有し、ふんわりとした質感と口中で速やかに溶ける構造を作ります。

Atelier Kutsumi “Conférencier”

クレームドフレの乳化構造は、10℃以上で不安定となり乳脂肪の水膜は剥がれやすく、接着面積が広くなり、抱気率も下がり、固く締りべたついた重い食感と成る。逆に0℃以下に冷えすぎたクレームは、乳化状態が過度に硬いため、水膜が剥がれた状態において乳脂肪全体の乳化水膜はボロボロの状態になり、ネットワークが構築されても、少しの加圧や加温によって短時間で崩壊し、柔らかくだれた状態になり、色も黄色くなる。

軽く、白く、口溶けの良い美味しいクレームフェテを作るには、2～5℃に保つため室温では、「よく冷えたクレームドフレを冷やしながらかき立てて、冷やし直して、作業直前に泡立て直し、冷えたまま使用するのが必要」と指導しています。

冷蔵庫での長時間の保存は、離水を招くため10～15分程度が好ましいが、最適な状態で仕上げられたクレームフェテは、乳化が壊れた箇所が小さいため、冷蔵庫などで貯蔵中、時間の経過によって離水状態になっても、適温冷却保存状態ならば、再攪拌してまたネットワークを構築し、ふんわりとした泡立った状態を再構築できる。

泡立て過ぎや、温度上昇し、乳脂が荒くなったクレームドフレは、再度の泡立てには適さない。

離水を防ぐため、安定剤を過度に加えられたメーカーのクレームドフレは、過度に泡立てると固く閉まるため、いわゆる8分立ての状態で使用しなければいけない。また再度の泡立てには適さない傾向にある。

クレーム シャンティイ Crème Chantilly

シャンティイ城の宮廷料理人であったフランソワ・ヴァテール (Francois Vatel 1631-1671)が

作ったクリームとされています。当時のシャンティイ城でのクリームは、無殺菌乳を使用した、少し酸味のある濃厚な味わいのクリームでしたが、現代クレームフェテにヴァニラや砂糖を添加したクリームと定義されることが多いですが、実際には使用されるクリームの乳脂肪やルセットは様々で、用途として仕込みではなく、仕上げや添えたりする目的に使用するクリーム全体を指しているように思います。

クレーム キャラメル Crème Caramel

砂糖を焦がしたカラメルに、バターやクレームドフレを添加し、攪拌乳化させたクリーム。

カラメルを作る際に、まず全体量が浸水する程度、加水し加熱する。温度が100℃以上に上昇したシロップは、急激な温度低下に、結晶し、全体を粗目状に変化させてしまうので、攪拌や水の追加は、絶対にしないこと。グラニュー糖（蔗糖）のシロップは、水分蒸発に伴い沸点を上昇させてゆく。

この際水分が少なくなるにつれシロップの粘度は増し、気泡も少なくなってゆく。

水分がなくなったところで、シロップの沸点は最高（160℃）に達し、代わって蔗糖が沸点を迎える。

以降165℃以上は、褐色に変色し、カラメルと呼ばれる。

165℃では明るいキャラメル、180℃では濃い褐色のカラメルとなり、その選考は菓子や作り手によって異なるがクレーム キャラメルを作る際は、バターやクレームドフレと乳化させる必要があるので165～170℃の明るい褐色のカラメルが望ましい。

当アトリエでのルセットは、カラメルにバターを加えから馴染ませ消火し、粘度が増したところで一気にクレームドフレを混入し攪拌し続ける。クレームドフレを混入する事で、温度は低下するが、水分増加に伴い、沸点も低下するので、適度なルセットのクリームは沸騰を持続し続け、カラメルは溶解し、攪拌しながら温度低下させることで乳化してゆく。

保存は冷蔵保存で、2～3ヶ月は可能である。

使用法は、ブリュレ、ムース、焼き菓子と多岐に渡るが、その際油分の含有率を考慮し、配合する必要が有る。

砂糖を含むが、味わいはカラメルの焦げた風味が強く、甘みは感じないので、糖分の含有率は考慮外で良い。

Atelier Kutsumi “Conférencier”

クレーム ガナッシュ Crème Ganachè

ショコラと液体を、乳化させたクリーム of 総称。

ルセットや製法が作り手により様々に紹介されているは、その用途の違いや、ショコラに含まれる、乳成分、糖分、カカオ分、レシチンなどの添加物や、混入されるクレームドフレやバター of 分量や種類など、ガナッシュを乳化させる際に影響を及ぼす素材が多数存在するからからで、たとえルセットが同じでも使用するショコラやクレームの銘柄や成分が変われば、乳化性も変わるためである。

そのすべてを効果的に作用させ、ガナッシュを乳化に導く一番 of 要因は、温度管理で、ルセットや配合素地 of 成分により異なるが、36～43℃で、ほとんどのガナッシュは乳化する。この乳化温度域に調温し、攪拌乳化させる。

クレームドフレでガナッシュ製作するルセットでは、クレームドフレ自体 of 乳脂肪と水分 of 乳化状態を、壊すか否かで出来上がりは大きく変化する。等アトリエでは、クレームドフレ of 乳化を壊さず乳化させる製法を「低温乳化」と呼んでいる。低温乳化 of ガナッシュは、乳化が柔弱なため、結果口溶けが著しく速い、口中で溢れるように溶け出す質感を作ることができる反面、技術を要し保存状況により2～3日程度で質感 of 滑らかさが損なわれ、長期保存には不向きである。

現在市場を流通させるためには、結びつき of 強固なガナッシュ乳化が必要で、加熱（55～60度以上）で、クレームドフレ of 乳化を壊し、カカオバターとミルクバター of ミックス油脂を生成し水分との均一な乳化を強固にする手法が用いられる。この製法を当アトリエでは「高温乳化」と呼んでいる。

ガナッシュ of 製造中 of 空気 of 混入は、仕上がり of 硬化や艶を損なう結果に成るので、抱気させないように留意が必要であるが、攪拌によって乳化を促すので、空気を混入させないブレンダーやプロセッサを使用するのも有効である。

出来上がったガナッシュは、用途により使用時に抱気 of 有無または調節をし、必要な質感や食感を実現する。

近年、ガナッシュ製造用 of 真空状態での攪拌機も登場し、使用されている。

クレーム ダマンド Crème d’amande

バター、アーモンド、砂糖、卵が4同割りのクリームである為、パウンドケイク of アーモンド版と解釈する日本 of パティシエが多いが、素材 of 覧で述べたように、細かいアーモンドプードルは、TPT.であるため、ルセットは4同割りではなく、TPT.2：バター1：卵1が、正しい。

製法もケイク of 工程とは異なり、TPT.にバターを合わせて、卵で繋ぎ攪拌する工程となり、この工程では油分 of 分離は一見、見られない。配合には、でんぷんや小麦タンパク等 of 油分や水分を吸収する素材が無いため、均質化 of 状態は、油分と卵シロップ、アーモンドが細かく分散している状態であるので、油分や糖分 of 結びつきは柔弱で、j保管時 of 時間の経過や温度 of 上昇により、生地中 of 油分や水分が結合し、荒い分離状態に変化し焼成後 of 食感を油っぽく食感 of 滑らかさは損なわれるので、成形作業前には必ず再度攪拌し、全体 of 質感を細密にする必要が有る。したがって成形後は放置せず、速やかに焼成する必要がある。

焼成時、卵液 of 熱変成以降、膨張しても熱変成して保形するでんぷん等 of 素材が配合されておらず、過度 of 抱気は焼成中 of 萎縮を招くため控える。

全体 of つなぎや萎縮に対して of 抑制としてでんぷんや小麦粉を、アーモンドプードル of 10%程度 of 添加は効果的であるが、過度 of 添加は、クレームダマンド of 独特 of 食感を損ない、また熱変成にかかると時間 を延ばすため、パートで包んだり、タルト等の中 に充填して焼き上げるには不向きになる。

クレームダマンドは、アーモンド of 味わいと香りを十分に楽しむ生地のため、アーモンド of 種類や鮮度には、細心 of 注意が必要。

Atelier Kutsumi “Conférencier”

Les Entremets 様々なお菓子のテクニック

ムース Mousse

基本のクレームや生地には、数えられませんが、ムースは、現代アントルメにおいては、欠かせません。

イタリアンドルチェの、クレームカッサータやティラミスのように素材の特性を利用して、クレームフェテをフロマージュに含まれる酵素やフルーツの酸、またはアルコールなどで「凝集」させるムースもありますが、その多くは、様々な味のベースに、クレームドフェテやイタリアンメレンゲ等をあわせて、ゼラチンで固めたものです。ルセットは、様々ですが、その制作過程においての留意点をいくつかあげます。

ゼラチンで固めるムースの、最重要課題は温度管理です。ゼラチンで冷やし固めるムースを制作する際、厨房の温度が常温（20度前後）に設定して、出来上がりのムースの温度は20～25度が理想です。

この温度に調温された、ムースのゼラチンは室温では固まらないため、円滑に型入れや充填作業ができます。特にクレームフェテとベースをあわす際には、クレームフェテは5℃以下なのでベースの温度が低ければ、あわせたムースはゼラチンの固まる温度（15℃）を下回り、充填作業中に凝固を始めます。クレームフェテの泡立て過ぎは混ぜ合わすのが困難であり、クレームフェテは柔らかくても固くたても温度は変わらないため、ムースの凝固を誘発するはベースの温度が低い原因となります。指導するポイントは、ベースに対してクレームの割合が多いムースは、ベースの温度は高めに、反対に少なめのムースはベースの温度は、低めに設定すると指導しています。ただベースの温度が高すぎると、クレームの乳脂肪が溶けて、全体にしぼみ、重い仕上がりになります。

ベースにクレームドフェットと、イタリアンメレンゲの三種を混合する場合は、温度の高い順に合わせてムースの温度を徐々に下げてゆきます。メレンゲの温度は室温にほぼ等しいので、常温よりも高めのベースと先にあわせて、その後冷蔵庫で保管されているクレームフェテを合わせてムースを完成させます。この場合も出来上がりの温度は、20～25℃が望ましいと考えます。

前出のクレームフェテを酵素や酸によって凝集させるムースは、攪拌によるダメージを最小限度にする必要があります。ちなみに、加熱殺菌されていない、メレンゲ オーディネールは、加熱をしない冷製テイクアウトのアントルメには、極力使用しないと指導しています。

プディング Pudding

発祥はソーセージなどの、蒸し煮込み調理で作られたものとされるが、現代においては器に生地を入れて、鍋やオーブン、蒸し器などで蒸し焼き、もしくは直焼きされたもの全般をさす。グラタンも、プディングに属するが、近年、調理済みまたは調理不要の食材やクレームを器に盛り、表面を焦がす調理法を広くグラタンと呼ぶ事が多い。

近年、ゼラチンで固めたものもその食感が滑らかであるため、プリンやプディングとして、称される事もある。

クレームブリュレ Crème brûlée

クレームブリュレはスペインのクレマカタラーナが起源という説が有力（諸説あり）。配合はクレームドフレを多く配合するため、クレームドフレと牛乳の分離を防ぎ、均一な滑らかな食感を実現しなくてはなりません。

卵黄だけを使用することで卵白の凝固組織が構築されないため溶けるようなクリーム状に焼きあがります。

製法は、卵黄を攪拌した後砂糖を均一に攪拌し、クレームドフレを徐々に攪拌しながら混入して乳化させ、60～80℃に温めた牛乳を混入し、生地の均質化を図ります。クレームドフレを牛乳の後に混入すると乳化せず、更に沸騰した牛乳は、熱で乳化が壊れ分離します。クレームドフレの配合が多いため、出来上がった生地温度は低くなり、加熱編成がムラなくで

Atelier Kutsumi “Conférencier”

きなくなるので、焼成する容器は平らで、高さのあまりない、ブリュレココットを使用し、沸騰した湯煎焼成をしても熱伝導を均一にします。よく冷やし食べる直前にカラメリゼを施します。この際トレハロースのような、湿気らない糖質を使用すると、口中でパリパリしたカラメルが滑らかに溶けてゆく溶感が感じられないので、クリアなグラニュー糖を使用するように指導しています。

プリン

プディングの製法で作られる、いわゆる日本のプリンである。

フランスのクレームブリュレ（前述）とよく比較されるが、カラメルを型に仕込み、型から抜き逆さまにして、焼成中に溶けたカラメルソースと一緒に供されるスタイルは、江戸時代にポルトガルから伝来したプディングが元と推察される。

往時、欧州では糊として卵白を使用することが多く、宗教に携わる司教達の法衣も卵白で糊付けしていたため、宗教施設の近くでは安価で卵黄が払い下げられ、その卵黄を利用して、多くのお菓子が作られたとされる。ポルトガルのカラメルプディングは、卵黄のみで配合されるため、焼成中卵白によるタンパク質のネットワークを構築できず、でんぷんを配合して凝固させ、逆さにして型からあけても、型くずれをしない質感を実現している。

日本では、全卵の配合が可能なので、でんぷんを入れる必要はないが、近年まででんぷんを配合した、固く締まったプリンもみられました。今日の日本のプリンは多様化し、クレームブリュレのように、クレームドフレを配合する事が多くなっています。その際の製法は、クレームブリュレと同様です。

層になったプリンは、クレームドフレ自体の乳化は壊さず、牛乳とクレームドフレを分離させて焼成し、上層にクレーム分を浮かせます。生地温度の過度の上昇またはクレームドフレを直接加熱などによってクレームの乳化が壊れると、乳脂肪だけが上層に浮き、油っぽい食感になります。当アトリエでは、クレームドフレを混入する際に、卵液との攪拌により、十分に乳化を果たし、滑らかな食感を実現するように指導しています。

日本におけるプリンの販売形態は、容器のまま蓋をして販売し、食べる際にひっくり返して食べる。あるいはそのまま容器を持って食べるので、表面に焼きムラがない、鏡面のような仕上がりを求めます。流動状の生地において、攪拌によって抱気された気泡は即座に表層に浮き泡としてたまります。その泡を残したまま焼成すると、表面にまだらな焼き色が現れるので、気泡を過剰に取る傾向にあります。その為、生地を仕込んでから一定時間を置いて、気泡を十分に浮かせて「すくう」や、紙などに付着させて取る方法を用います。その際、長時間のプリン生地の放置は、生地の温度を低下させ、焼成中の熱伝導を遅らせます。通常、卵液に砂糖を混入して、80℃程度の牛乳を混入すると、生地温度は、40℃前後になります。生地の温度が熱凝固しやすい、乳化を壊さない程度の高い温度の条件において焼成時間は最短で終了します。

当アトリエでは、滑らかで、鬆が入らない、均一な出来映えを実現するには、プリンを焼成する際の温度管理を、生地の温度（40℃前後）オーブンの温度（160℃）湯煎の温度（100℃）が、最適と指導しています。

生地温度が下がると、沸騰した湯煎との温度差から、プリンの表面と内部との凝固時間差が生じ、結果外側生地に鬆が入ります。この際、湯煎の温度とオーブンの温度を下げ、生地温度とともに温める方法を用いる店舗もあるが、焼成時間が著しく長くなり、長時間焼成によるプディングの変成を促す結果となるため、生地温度を40℃に調節すれば、問題はない。

プリンに焼成中、気泡の鬆（す）が入る原因は、プリンの生地の熱凝固以後に、加熱過剰による、水分の蒸発ですので、よくいわれる、製造中の過度の攪拌による抱気泡は、鬆入りととの因果関係はありません。

ポルトガルのプディングは、逆さまに返して、供されるため、表面の気泡による焼成焦げや色ムラは問題にはせず、クレームブリュレにしても、表面をカラメリゼするので、表面のざらつきは問題ありません。

Atelier Kutsumi “Conférencier”

道具 *Un outil*

お菓子や、料理に使う道具。それは、先人たちが創意、工夫を重ねて作り上げた物です。

そのフォルム、使い方は、既に研究され尽くし、もはや非の打ち所の無い完成品と言えるでしょう。

使い手は、その道具が持つ個性を十分に理解し、存分に生かしきる技能を身につける事が唯一の使用法です。

作業において道具の選択を誤らず、正しい使用法に基づいて使用すれば良いと考えます。

現代においては、各国のメーカーが様々な道具を製造しています。

中には、デザインや思いっだけの物や本末転倒の機能を備えた物も、少なく有りません。

道具には、熟練者だけが使いこなせる道具から、初心者でも簡単に使え、入手出来る道具まで様々です。

どちらにも一長一短があり、それは使い手の技量や作るべき量などによって異なります。

道具は、やはり一般的に使いやすく有るべきです。当アトリエでは、便利グッズや思いっ道具に頼らず、重ねて使いこなす技能が大切と指導しています。

焼成 *Un four*

お菓子やパンは、オーブンによって焼成される物が多く、オーブンの性能は、出来映えを大きく左右します。

現代の業務店の多くは、多様なオーブンを使用しています。その個性は様々で業種によっても細かく研究され最適な焼成環境を実現するオーブンが開発されています。

家庭のオーブンも多様な研究がなされメーカーは、日進月歩でその性能を競い合っています。

どの機種がお菓子に向き、どの機種がパンに向くなどという事は、明確な答えが無いのが現状です。

当アトリエでは、焦げない温度を「低温温度域」、こんがり焼き色のつく温度を「中温温度域」焦げる温度を「高温温度域」と説明しています。オーブンは、その加熱方式や庫内の広さ、循環する風など様々な条件で、食品に異なる結果をもたらすので、様々なオーブンの温度を比較し特徴を把握し、使用するオーブンの熱の特性や癖を、しっかり把握することが、重要と指導しています。

ただ、昔から培われてきた「焼成」すなわちオーブンのメカニズムを理解する事で家庭でのオーブンでも正しい焼成が実現出来るのです。

オーブン

オーブンは、直火から竈（かまど）オーブンへと進化し、現代のオーブンは、電気やガスで加熱され焼成します。

既に紀元前には、オーブンは存在し、パンや料理が作られ、以来ずっとその様式は、近代まで石釜で伝えられました。石釜の加熱様式は、薪などの熱で直接オーブン内の壁面や下面上面、あるいは石釜全体の石を熱し、その蓄えられたエネルギーによって焼成していました。石が発する熱を遠赤外線効果と言われますが、

厳密には、赤外線の種類は関係なく、この蓄熱されたエネルギーが、大きく焼成に影響を及ぼします。石釜に蓄えられたエネルギーは、庫内の空気を伝わり焼成される食品の表面に到達し、内部に浸透されてゆく課程で熱に変わります。この熱の伝わり方を、放射伝熱と言います。

この放射伝熱は、深く内部に熱を浸透させ、より効率の良い焼成を実現します。

放射伝熱を実現するには、オーブン庫内が無風で有る事が必要で、長年にわたり焼成とは、石釜による放射伝熱により行われていました。石釜でパンや肉を焼くと早く美味しく焼けるのはこの効果です。

現代のオーブンは、その多くが加熱式オーブンで、設定温度より温度が低下すると、熱源が働き加熱され、

Atelier Kutsumi “Conférencier”

庫内の熱循環はファンによる風によって行われます。

この際、エネルギーが温風により運ばれ、その際に熱に変換され、対象物にあたるため、熱として到達したエネルギーは、表面に吸収され焦げやすく、深部まで熱が行き届きにくい加熱に成ると考えられています。この熱伝導を対流伝熱と言います

この加熱や温風が食品に多大な影響を与えます。 当アトリエでは、石釜を蓄熱式オーブン、電気やガスオーブンを加熱式オーブンと呼んでいます。

電気オーブン

家庭の電気式加熱オーブンは庫内が狭く温度上昇が早いため、低中温温度域での加熱力は弱く設定されています。したがって低中温温度域、140～170℃の間は、対象物の感熱温度は、低くなり、設定温度は高めにしなくては成りません。高温温度域 180℃～では、加熱力は低温温度域に比べると、強めに設定されているので、低温温度域に比べて、温度を高めに設定する必要が無い傾向に成ります。

庫内には熱を対流させる機能がついていますが、壁面加熱による温度ムラを失くす程度の微風なので、庫内の上部と下部の温度差が出来てしまいますが、熱のあたり方は、放射伝熱に近く、大きな物、パンならカンパーニュやクープを広げたいバゲットなどやお菓子ならケイクなどを焼成するのにも向く傾向に有ります。 厨房のオーブンは、ほとんどが電気加熱ですが、平釜は、風を送り込まない、前出の石釜に近いエネルギー伝導に近いものも多く工夫されています。 その他、ラック式や熱の対流を利用して加熱するオーブンも様々で、その様式によって、焼成具合は異なります。

ガスオーブン

ガスオーブンも、加熱式オーブンですが温度低下すると、ガスに着火され設定温度に関わらず、直火力による熱が庫内を温め流ので、電気加熱に比べて火勢力は強く、対象物の表面は強く加熱され、電気オーブンに比べて低温温度域でも、表面が焦げる傾向に有り、設定温度は低くなります。 家庭のガスオーブンは、着火による温度ムラをなくすためにファンによる強風で熱を対流させるコンベクションが多く、熱風が庫内を循環するので、対流伝熱となり、表面は乾燥、焦げる傾向に有りますが、常に強風が内部を循環するため、上部と下部の温度差が少なく、多段にわたり均一な焼成が可能です。

熱を風に乗せて、一気に対象に当てる方式のコンベクションではなく、対象物に風を当てずに、エネルギー伝導をする工夫も、いろいろされています。

泡立て *Un battement*

卵の泡立て、クリーム of 泡立て様々な泡立てが、お菓子には施されます。そのものの、メカニズムにより器具も向き不向きが有ります。

ホイッパー *fouet à crème*

キメの細かいあわ立てを施すには、羽の細かい物を使用します。一気に抱気させたり、つぶしたりする場合は、太めの羽で高速攪拌が適しています。砂糖の少ないメレンゲオーディネイルなどに使用するフエは、羽が細く、本数の多いメレンゲ用のホイッパーを使用します。ジェノワースなども、手だての場合は同様ですが、作業時間が長く卵黄の油分や乳化性も加わっているため

Atelier Kutsumi “Conférencier”

ハンドミキサーでの作業が可能です

ビーター *fouet à blanc*

ムースやクレームを混ぜたり、つぶしたりする作業に用いるビーターは、羽が太めのホイッパー（ウイスク）を使用します。

羽が細いと、耐久性や攪拌時、生地がすり抜けて、効率よく混合が出来ません。

ソトーズなどで、クレームを煮る場合、手のひらに収まる大きさのフエを用います。

ハンドミキサー *handmixer*

ハンドミキサーを、使用する場合、モーターの耐久性や回転速度が重要ですが、

あまり大きなモーターの物を使用すると、長時間の作業に向かない為、その選択は重要です。

モーターの容量は 70w 以上の物を選びますが、100w 以上の物は、耐久性には優れますがその分重量が重くなります。

羽の形状と回転速度も大切です。羽の形状は低速でも抱気力が発揮出来る、平板で凹みが有る羽が向いています。

細い針金状の羽は、きめ細かい気泡を実現しますが、回転速度の設定が難しいため、電動ハンドミキサーで、多様なお菓子の泡立てをする場合、決して適しているとは言えません。

回転速度はそのギア比によって、異なりますが、多様な結果を得る為には

ギア比が広く、低速から高速までの幅が 4 速以上の切り替え可能の機種が望ましいでしょう。

ボール *basine*

ボールは、菓子製造になくはないアイテムです。

お菓子の製法においてボールは、泡だてや混ぜ合わせる道具として用いられ、形状は様々ですが縦長のものが多いようです。日本料理では、泡だての過程を要する料理はほとんど見当たらないので、練り合わすや単に素材を入れる入れ物としての概念が多く、平らな器状がほとんどです。現状では国産のものも、西洋料理の概念を取り入れて、平らな形と縦長の中間の形が多く見られます。特にお菓子に使用するボールの形状には制約はありませんが、泡だてや混ぜ合わせしやすい、国産のものでも縦型と呼ばれているものが、向いています。

素材は、アルミ、ホーロー、鋳物、ステンレスなど様々ですが、アルミ、ホーローなどは、衛生的にほとんど使用されず、その耐食・耐酸性、錆びにくいなどの性質から、ステンレス製のものが選ばれています。

ステンレスは、鉄にクロムとニッケル等を合わせた合金で、その種類は用途によって様々ですが、調理器具には耐食耐熱性、強度が優れたクロム 18 ニッケル 8 を含有した、俗に 18-8 が向いています。18-8 ステンレスは強度に優れ、表面皮膜の形成で耐食性にも優れています。20-10 は特に優れ、ほとんどさんや加熱による新色は見られません。

俗にステンレスの抗菌効果が四つ言われますが、抗菌効果を発揮するには銅や銀を合成する必要がある、ツツ状のステンレ自体には抗菌効果はありません。

ま銅製ボールがメレンゲの泡立てに効果があり、銅イオンの働きで緊密性に優れた歩留まりの良いメレンゲを作ることができますが、配合する当分によっても大きく相違が出ます。

鍋 *poeron*

鍋も欠かせない道具ですがその作業によって使い分ける必要が有ります。

弱火で煮込む調理には、鍋底だけを加熱し、側面に当たる火を軽減する為に側面を垂直にして、火力を側面に停滞させない

Atelier Kutsumi “Conférencier”

形状が多く、側面からもより効果的に加熱する形状は側面が傾斜した構造に成っています。

一般的に洋食に使用する鍋は、加熱作業が弱火で煮込む調理が多い為、側面が垂直になった物が多く見られます。

側面が垂直な鍋は、底面だけの加熱の為、同じ火力でも煮詰まる事が少なくなり、長時間の加熱作業に適してきます。

短時間でクレームなどを煮込むには、熱変性を迅速に行わなければ成らないので、ある程度側面に傾斜の有る物を選びます。

フライパンなどは、加熱面が広く一気に加熱されますが、水分蒸発が著しく、クレームなどの出来上がりが、煮詰まる事でムラやダマになったり、硬くなるのでより留意が必要です。

素材は、ボールと同じくアルミ、ホーロー、鋳物、ステンレス、他ガラスや各種加工補強されたものなど様々ですが、耐食性や耐熱性能が良いものを使用します。ボールと同じくアルミやホーローは衛生的に回避される傾向にあり、ガラスは熱分散が少なく焦げ付きやすい性質です。

銅鍋がよく使用されています。銅は金属の中でも熱伝導や分散に優れている物で直火加熱で底面に、当てられた熱が面に広がって現れるので、焦げ付きにくく

エネルギーを損なう事無く加熱が可能で、デリケートな加熱に向いています。

卵のような、低温で熱凝固する素材には最適と言えますが、素材によっては酸による、銅素材の腐食などがあるためフルーツなどの、煮込みにはテフロンやステンレスの鍋が向いています。

多層構造の物で、熱伝導を優しくした鍋も多種有り、その使い分けも重要です。

篩い *Tamis*

篩いや濃し器は、様々な形状が有りますが、お菓子には粉をふるう物と裏ごしする物が使用されます。

粉をふるう作業は、不純物を除去する目的よりも、ルセットによっては多種の粉を均一に混合する事や、空気を含ませることが目的ですので、2~3 ミリメッシュの物を使用します。細かすぎる篩いは、

粒子の粗いアーモンドなどの粉を通しにくく、作業性に劣ります。

裏ごしには、素材によりメッシュを選ぶ必要が有りますが、フルーツやナッツなどの裏ごしには、ステンレス製の1 ミリメッシュを使用します。

キャンバス *Tissu de la toile*

フィユタージュやシュクレなどを綿棒で伸ばす際に、平らな作業台に広げて使用します。

大理石などの平坦な作業台に、打ち粉を施しても生地を置いたりずらしたりする事で、作業台と生地との間の打ち粉はなくなってしまい、その度に更に打ち粉を必要とします。

キャンバス生地を敷く事で、糸の隙間に打ち粉が入り込み、

菓子生地のずれや作業によって打ち粉がとれてしまう事がなくなり、よりスムーズな作業が実現出来ます。

キャンバス生地は耐久性や保形性などから綿が向いています。

キャンバス作業を円滑にし、キャンバスを清潔に保つには、使用する菓子生地の油や水分の過剰な分離やべたつきを回避する事が条件に成ります。よく均質化された生地を製造する事が不可欠です。

収納は、打たれた打ち粉を丹念に除去清掃し、風通しの良い条件に収納し、

頻繁に使用する事で、カビや雑菌の繁殖を防ぎます。

油や砂糖が多くべたつき滲んだ生地は、大理石台などに直接伸ばします。

Atelier Kutsumi “Conférencier”

教室という場所 *La place a appelé la classe*

ヨーロッパの歴史や文化に根付き、発展を続けるお菓子やパンの食文化。

その担い手の一翼として、教室を通じ、その楽しさや尊さを広く伝えてゆく場所が教室であると思います。

それには、明確に事実や真実を伝える事を主眼とし、多様な料理の中でも合理性や簡略化だけを誇張したメニューではなく、美味しく作る為の工夫や、先人たちが培った製法を見いだし伝えてゆく事を心がけてください。

お菓子自体の作り方も、作り手によって、まちまち・・・と考えがちですが、おいしさは常に、素材と製法、双方の完成度で決定されます。作り方が様々ではなく、おいしさを追求するアプローチの仕方が、様々であると考えます。

料理全般に、常に一点に向かって、「より美味しいもの」に向かい制作追求すること。それのみが正解と考え、そこには、プロと素人の違いはありません。

有名料理店に、料理を習う。そんな場で、料理長が「皆さん家庭料理ですから、今日のスープは濃縮化学調味料を使いましょう。」と、作り出されたら、「それは家でもできる。」とか、「どうせ素人にはできないと、思って・・・」とか、普通感じるはずです。その場に集う意味は、その講師のキャリアのトップを習う。それこそがその人に習う意味があるのです。料理長が使用している、吟味された素材を丹念に扱い、完成度の高いスープをとる。

習った側は、その教えを持ち帰り、実践するもよし、面倒だから濃縮調味料を使うもよし。個々の考え次第です。

一方で料理やお菓子は、手軽に簡単に美味しく、などという切り口も正解の一つとされています。日頃、料理とは、そんな曖昧なディティールを、明確に分類し、理解することであると伝えています。

美味しさを犠牲にする製法は、上辺だけの感心で、心の中まで深く印象に残るまでには至りません。料理は美味しくなければ成らない。または、美味しい物を作ろうという気持ちを忘れてはいけません。

コストを下げるためや、時間内にとか、作業効率のみを追うための工夫には、最新の留意を払い、そのために味を犠牲にしたり、素材の質を軽んじたりすることに心から羞恥心を感じ、ごまかさない責任感と情熱とを信念に常に持ち続けてほしいと願います。

個人講師とは、常に自己のトップのテクニックや知識を分け与えなければならぬと考えています。従ってその講師の、完成度によって、伝えかたも変わって見えます。

自分が、どのレベルで、何を教えているのか、本格的なものか、時短メニューか、簡略メニューかを、しっかり理解して伝えるべきだと強く思います。

先人が培った、製法や工夫された智慧は、皆で共有する事に意義が有ると考えています。教室という場所を持ち、そこに人々が集い、知識や時間を共有し、お互いの幸福を高めてゆく。

ビジネスとしてしっかり経営、運営する事はとても大切な事ですが、必要以外の経費や卒業の為の料金は、運営側の穿った考えや、不当な利益を得る為の物にすぎません。

熟練のシェフたちは、門外不出のルセットや経験を多く持っていますが、部下や、弟子、様々な人に伝える時、傾倒が深い事柄の技術やコツを熱心に惜しみなく伝える事を、自らの仕事と捉えるシェフ達を、目の当たりにしてきました。

Atelier Kutsumi “Conférencier”

育てる事、伝える事、持続する事、そのすべてが教える事から始まるのです。

修業時代から今日に至り、尊敬するシェフから、また書物から、又自分自身の作業における素材や料理から様々な、技術やコツを学び、教えられました。

教室という場所は、まさにその「学び教える場所」です。

どうか、教室という場所を共有する事に重きを置き、ルセットや自分の費やした労に重きを置かないでください。

講師として、重要な事は、より多くのルセットや経験を誇示する事ではなく、自分自身が人に経験や情報を正しく伝える事が出来るか、その為に、自分自身の資質を高め、自分らしく振る舞う事。

人が集うところの中心は、人だと考えています。

お菓子や料理の面白さや不思議さ、尊さを伝える事は、最重要課題です。

しかし、伝える側はそこから、何を得たかを常に念頭に置き、感謝し自認している事を望みます・。

講師は個性的でなくては成りません。ただ、奇想天外、天衣無縫な個人の癖ではなく伝えたい事が明確に表現出来ている、表現力を鍛える努力を惜しまぬ姿勢がその人の個性と考えます。個々でその方法は異なり、答えは見つけにくい物ですが、講師自身が、自分の環境を模索し、探求する努力を惜しまぬ姿勢こそが、個人の魅力と成り得ると信じています。

培った、知識と経験を過大に誇示せず、探究心を保ち、自身を高め続け、指導し、教室を運営することを心から願い、信じています。

春日玖一巳

追記

最近よく見かける「生なんとかケーキ」と呼ばれる、半生状に焼き上げた焼き菓子は、そのルセットに小麦粉やでんぷんを配合している場合、すべて間違いと指導しています。

水分が多いため流動状に焼き上がったたり、卵黄だけでクリーミーな食感にしたり、ヨーロッパには、半生状の焼き菓子は多種ありますが、古来、人が調理を習得して以来「食」において、でんぷんに火を通さずに、食べることはありません。

卵の半熟と小麦粉の生焼きは、意味が違います。味わいは粉っぽく、ざらつき、体内の吸収も水分を吸収し火を通した方が、勝っています。質感だけの流動状にこだわり、小麦粉やでんぷんに火を通さず、ほかの味でごまかす製法には、断固として反対します。

ヨーロッパより、お菓子が伝えられて300年余り。それぞれの環境や状況で日本風に洋菓子は発展してきました。戦後、アメリカの文化の大量流入によって、勢いは増し、洋菓子店が頻出します。ただ、その際同時に輸入された、ヨーロッパの食品、素材の類似品たちも、一気に広がりました。

バターの香りを着工した、人工合成固形油である、マーガリンや無味無臭のショートニング。クレームドフレの味と香りをつけて、科学的に乳化させた、ホイップクリームなど、それらのいわゆる「合成コピー素材」は、枚挙にいとまがないほどです。

Atelier Kutsumi “Conférencier”

当初は、植物性でヘルシー、品質が安定、安価で経済的などの理由で、家庭にも菓子店にも広く普及しましたが現代では、健康面でも異論があがり、その味わいや食感、口溶けは、やはり本物にはかないません。

料理は、その時代の最先端の科学や流行の賜物だと言えるでしょう。しかし、素材において、異なるものを科学的に本物らしく仕立て上げられた「合成コピー素材」は、自然の産物には、代えられないのです。バターやチーズや小麦粉もある意味、人工物ですが、人が風土や季節を理解し、恵みを育み、知恵が結実し、仕事となって悠久の歴史の中で受け継がれています。

乳製品においては、動物性はくどいとか、体に悪いなどの、風評もいがかと思いますが、それにも増して、現代の作り手の技量不足が大半の原因です。料理は塩一つにしても、加えるタイミングや加減、食べる人の好みなど様々な要因で、極上の味わいにも、後悔するほどの不味さにも変じるものです。

最近では、口の中で溶けないカラメルをブリュレして、販売する店舗も多いですね。カラメルは、口の中で速やかに溶け、お菓子と絡み合い、時間の経過とともにその味わいを変化させて、過ぎてゆく。この瞬間の彩りを楽しむもので、見かけがよくても、食べたらがっかりする食品は、落胆の境地です。

作り手に必要なことは、お菓子たちを合成香料で、素材の味わいをごまかしたりせず、味わいや香りの優れた素材の見極め方や知識、その素材本来の味の引き出し方を習得し、乳化性や保存性を高めるための、味には何の効果のない添加物依存を改め、

素材の個性や調理性を理解し、それを扱う技量と知識を経験によって身につけることを願っています。

現代のお菓子の販売流通は、もはや膨張の一途をたどり、買い手の商品に対する、興味や評価も昔とは、比べ物にならないほどに意識高く浸透しています。製造における「品質の安定」や、販売過程における「品質維持」や「衛生管理」には、万全以上の配慮が必要です。しかし過度の対策は、乳化剤や安定剤を多用し、防腐添加物で保持期限を延ばし、香料で香りや風味を保つ結果にもつながっています。巷の溢れるこの添加物だらけの食品は、安価で安定した商品を、広く提供し喜んでいただくためには、ある程度必要なことでもあります。しかしながら、高級店を名乗り、また、「こだわりの」とか「厳選素材」などと自負し、宣伝販売する店舗経営者の方やそこに従事するシェフたちは、せめて「合成コピー素材」や過度の添加物使用を、追求することかを考え直し、胸を膨らませ、買い求めていただく、お客様を裏切ることなく、食文化の担い手としてのプライドを構築していただきたいと願います。

私事ですが、寄せていただく、料理店では、懐石料理そのものは、決して持ち帰りはさせてくれず、持ち帰りできるものは日持ちがして、昔から痛みにくいものに限られた、佃煮やしぐれ煮などです。ケータリングとして出張での調理はしていただけますが、店舗での懐石料理そのものの持ち帰りは有りません。お弁当などもお願いしますが、時間が経っても美味しいように、その味付けや素材、調理法が実に見事に、工夫されています。

客が持って帰りたいからと言って、むやみにテイクアウトしない、その心は、責任感と安心、信頼。さらには切磋琢磨した、技術や知識に満ちた自信からくる信念を感じずにいられません。

日本には、日本料理という立派な食文化が、深く根付いています。世界的にも、日本料理のように、歴史的、気候風土、素材や調理法の独自性や発展など、完璧に確立された食文化を持つ国は、そうは有りません。

その心を想い、尊び、お菓子の販売やサービスにも実践されることを、切に願います。