

ベルギーのお菓子

チョコレートとゴフルだけがベルギーのお菓子じゃない。他にもあるはずと探してみたら…。スーパーやパン屋など身近なところで見つかる、日ごろベルギーの家庭で好まれるお菓子です。皆さんのお口に合うでしょうか？

Cuberdons (キュベルドン)



外側は硬く、中はとろりフランボワーズ味のシロップ。甘酸っぱく、あと口さっぱりかなと見た目で見分けて味見してみたところ、フルーティーだがかなり甘い。製造元によっては人工的な味。ワロン地方西のほうでは

chapeau de curé (神父の帽子)、フランダース地方では neuzeke (小さな鼻) と呼ばれている。

材料は、砂糖、コーンシロップ、アラビアガム*、水、ゼラチン、フランボワーズフレーバー。オリジナルはフランボワーズ味だが、最近ではイチゴ、サクランボ、メロン、オレンジ、リンゴ…など25種類くらいあるそう。



*アカシアの樹脂。乳化剤、安定剤として使われる。

Chokotoff (ショコトフ)

チョコレートキャラメルをチョコレートでコーティングしたベルギーを代表するキャラメル。

砂糖、カカオバター、粉ミルク、植物性油脂などが主な材料。チョコレートコーティングは、カカオ45%。100gのカロリー450kcal。



Babelutttes (バブリュット)

サトウキビ糖 (cassonade) をベースにしたフランダース地方のキャラメルで、海岸地方では一般に手に入る。ブリュッセルではお土産店で購入可。19世紀ごろ、菓子職人が妻との会話に夢中になっていたため、ねっていたサトウキビ糖入りバターに火を入れすぎて硬くしてしまったが、気が付いたら美味しいキャラメルになっていたとか。名前「バブリュット」は、オランダ語のbabbelen (しゃべる) から来ている。



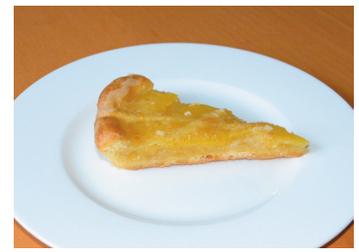
Tarte au riz / Rijsttaart (米のタルト)



お米のタルト。タルト生地甘いお米！日本では考えられない発想だが、甘いおはぎも米からできているので「同じだー！」とベルギー人の言。リエージュ州ヴェルヴィエやリンブルグ州、オランダなどが発祥の地とされている。

パン生地っぽいベーキングパウダーを使ったタルト皮に、ミルクと卵で作った甘いおかゆのようなものを流し込んで焼いてある。炭水化物ダブルパンチのデザートだが、ベルギー人には人気の品。

Tarte au sucre / Suikertaart (砂糖のタルト)



砂糖大根から作られる砂糖 (vergeoise)、小麦粉、卵、牛乳、バター、生クリーム…とダイエット中の方が目をつぶりたくなるような材料ばかりで作られている。卵の風味と砂糖のカリカリ感がたまらない。甘いけれど試してみる価値はある。サトウキビ糖 (cassonade) や普通の白砂糖で作る場合もある。

ベルギーをはじめフランス北部、カナダケベックの素朴なデザート。ベルギー・エノー州のBorinageでは、「pagnon」と呼ばれている。

SALON DE COIFFURE ASHIDA JUNKO

美容室

Open: 火-金 9.30 - 18.00
土曜 9.00 - 17.00

Close: 日曜 月曜 祭日

Happy Day: 木曜日 カット - 10 %

02 / 640 89 83
102, rue Washington 1050 IXELLES

フジトラベル お役立ち宣言!!

www.fujitravel.be

最新アップデートされた日本行きキャンペーン航空券を案内中!

チェック!

Fuji Travel TEL +32 (0)2 502 1313
E-mail info@fujitravel.be

146 Chaussée d'Ixelles, 1050 Brussels
営業時間 月~金曜日 / 9:00~12:30, 13:00~18:00
土曜日 / 11:00~15:00 (連休の場合、8月は休み)