



ようこそ お菓子の国へ

No.3 モンブラン

皆様こんにちは、YOSHIEです。

私がベルギーを初めて訪れたのは今から数年前、あるパティスリーでの研修がきっかけでした。日本から派遣していただき、その期間中は新しいことの連続、私にとって良い経験となりとても感謝しています。

そのパティスリーはとても大きく、ケーキ部門とチョコレート部門に分かれています。まず驚いたことは、毎日多くの特注ケーキの注文があることです。バーバパパだったり、年齢をかたどったものだったり…。それはそれは、バリエーションに富んだものでした。私も指導を受けながら、毎日そんなケーキを仕上げさせてもらったりと楽しい思い出です。たくさんのパティシエ、パティシエールたちは、それぞれ自分の持ち場があり、一生懸命で仕事がとてもすばやかったのが印象的です。でも、ただただ没頭するというのではなく、ラジオを聴きながらの作業、人気の曲が流れるとみんなで合唱なんて楽しみながら仕事するという姿勢が日本から来たばかりの私には新鮮に映りました。

特に日本と異なるところ…といえば終了時間にあります。通常、午前6時より午後3時までの勤務時間なのですが、3時になったら途中であっても終了してしまうのです。片付けのために水を撒いたら3時…はい。そのまま退散です。後は専門の方が続けてくれるというシステムは最後まで馴染めませんでしたね(笑)。

チョコレート部門の方も大忙しで常にフル回転でした。9月にはもう、サンニコラをかたどった大きなチョコレートの生産が始まっていましたし、たくさんの種類の本場プラリネに囲まれて幸せだったことは言うまでもありません。

ご存知の通り、ベルギーにはたくさんのパティスリーが存在します。その中で本日ピックアップするのは創業25年、Tournai近くにあるMERCIER FILSです。こちらは、特別

華やかではないものの、素朴で普段のデザートにぴったりなケーキが揃っています。イースターなどの季節にはかわいらしいミツパチのケーキだったり、遊び心も味わえます。評判どおり、地元の方からもとても人気があるようで、私が訪れたこの日も次から次へとお客さんが訪れていました。それもそのはず、お財布にもとてもやさしい価格設定なんですよ。地元の方に愛されるケーキ、日本の洗練されたケーキも良いですがベルギー人の口に合うケーキはどのようなものなのか試してみるのも面白いかと思います。

さて、今日ご紹介するケーキは秋らしく<モンブラン>です。

ある調査では好きなケーキ、嫌いなケーキ共にナンバー1を獲得した賛否両論に分かれるケーキです。モンブランと言ってもお店によって大きく違いがあり、タルトベースであったり、ロールケーキベースであったりと様々です。

今回はさっくりとしたメレンゲベースのモンブランに挑戦です。意外と簡単に出来てしまうので、ぜひ挑戦してみてくださいね。

<モンブラン 5個分>

材料

(土台の乾燥メレンゲ)

卵白 30g
グラニュー糖 50g
コンスターチ 5g

(モンブランクリーム)

マロンペースト 150g
マロンクリーム 150g
7分立てにした生クリーム 20g
ラム酒 お好みで

(仕上げ)

溶かしたチョコレート 適量
硬く立てた生クリーム 100g
粉糖 適量

作り方

(土台のメレンゲ)

- ①卵白をほぐし、泡だて器で立てます。途中、グラニュー糖を2、3回に分けながら加え、すっと角が立つまでよく立てます。
- ②コンスターチを加え混ぜます。
- ③オーブンペーパーを敷いた上に直径約5cm

丸型に絞ります。

④120°Cに温めておいたオーブンで40分ほど焼成します(オーブンによって焼き時間は大きく異なります)。

さっくり中まで乾燥すれば出来上がりです。

(仕上げ)

①冷めれば溶かしたチョコレートを全体に塗り冷蔵庫で固めます(クリームの水分の浸透を防ぐ大事な役割があります)。

②その上に硬く立てた生クリームを絞り、パレットナイフでならしこんもりとします。

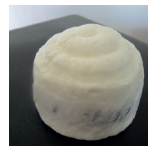
※写真参照

③上記メレンゲを冷蔵庫で冷やしている間にモンブランクリームを作ります。ゴムベラでマロンペーストをよく潰しダマをきれいに取ります(こうする事で裏ごしの手間が省けます)。

④マロンクリーム、ラム酒、7分立てにした生クリームを③に加えて合わせます。

⑤上記クリームをモンブラン用口金を付けた絞り袋の中に入れて絞ります。向きを変えてもう一度、全体に被さるように出来ればOKです。

⑥粉糖をふりかけて出来上がりです(お好みでチョコレートや栗の渋皮煮を乗せても)。



☆モンブランクリームはお好みでバターやバニラビーンズを加えたり、割合を変えたりとアレンジ簡単です。また、余ったクリームはパンに付けていただいても美味ですよ♪

☆お菓子一つにしても、盛り付けるプレートを変えるだけで雰囲気が格段にアップします。今回は、洋食器のお店House of Artさんよりお借りした<ヘレンド アポニー・グリーン>を使用しています。家庭で作るお菓子も簡単にゴージャスに変身してしまいますね。

House of Art

Chaussée d'Alseberg 743, 1180 Uccle

誕生日会、パーティーなどのデザート用ケーキを作ります。詳しくはメールでお問い合わせください。



パティシエYoshie: recettesy@yahoo.co.jp

ちいसानお店に 大きな真心...

DVD、お惣菜、生鮮、パン、etc...

はるちゃん

HARU CHAN

JAPANESE SUPERMARKET

プラスタイム近く
月~金 10h~18h
土 10h~19h
日曜 祝祭日休み

17 RUE DES BEGONIAS 1170 BRUSSELS-TEL. & FAX: 02.660.0666

誠実、感謝、笑顔のお店。

DVD、お惣菜、生鮮、パン、etc...

けんちゃん

KEN CHAN

JAPANESE SUPERMARKET

大~金 10h~18h
土 10h~19h
日、月曜 祝祭日休み

120 RUE KELLE 1150 BRUSSELS-TEL. & FAX: 02.771.7224