

ベルギーの伝統菓子

エノー州アット
～マステル・タルト～

まず、第一回目は<La tarte à mastelles>またの名を<Tarte Gouyasse>という、Hainaut州Athの代表的なお菓子です。

しっとりとしたアーモンドの香ばしさがクセになる、ずっしりとしたタルトです。このAthの町に行っても、このお菓子は一年中食べられるものではないのです。「旬のフルーツを使用しているから」などという理由ではなく、<La Ducasse d'Ath>のお祭りの期間中のみ解禁されるという代物なのです。



お祭りはこの地方に伝わる巨人伝説が元となっており、なんと14世紀から続くとても古いものです。毎年8月第4週末に鐘の音と共に始まり、9月8日の花火とともに終わりを迎えます。

初日土曜日には、4メートルもの巨人の結婚式や戦いがあり、町を挙げて盛り上がります。翌日曜日には、様々な巨人がパレードを行います。勇ましい巨人たちのダンスや大きな馬がいなくな様子は迫力満点ですよ。ちなみに、この祭りは、2005年にユネスコ無形文化遺産に登録されています。

土曜日の午後12時に教会の鐘の音とともにお祭りが始まりますが、まだLa tarte à mastellesを食べることができません。午後3時より解禁になるためです。そして、最終日9月8日までの期間限定なのです。町のパティスリーではその間のみ販売されていますよ。



今回、この記事を用意するにあたって私も作ってみよう！と思ったのですが、この地方出身者に「それは絶対に駄目だ！」と強く反対に遭い、断念した次第です。何故かというところ、9月8日を過ぎていたためです。あくまで「期間限定」のようですね。今回はこの地方出身の友人自慢のレシピを紹介します。来年はぜひ私も挑戦したいと思います！

皆さま こんにちは

今月号から数回に分けてベルギーの伝統的なお菓子をご紹介します。いきなりたいと思います。

ベルギーといえばチョコレートにゴーフルなどが世界的に有名ですよ。でも、それだけではないのです。小さい国ながらも、その地方地方で伝えられてきた歴史のある郷土菓子が存在します。そんな面白いお菓子にスポットを当ててみましょう。

パティシエYoshieさんの投稿記事です。

～マステル・タルト～
直径30cmのタルト型1台分



<材料>

パートブリゼ（クッキータイプのタルト生地） 230g
Mastelle 5個（軽くスパイスの効いた硬いパン、Athのパン屋で販売されている。乾燥させたテーブルロールで代用可能）
マカロン（ハードタイプ） 100g

牛乳 1 $\frac{1}{2}$ l

卵 4個

グラニュー糖 180g

乾燥レーズン 50g

アーモンドプードル 62.5g

バニラシュガー 16g

アーモンド香料（お好みで）

シナモン（お好みで）

<作り方>

①パートブリゼを型に敷いておく。

②牛乳とグラニュー糖を小鍋に入れ、温める。

③Mastelleとマカロンを砕き、乾燥レーズン、アーモンドプードル、バニラシュガーと共にボウルに入れ、沸かした牛乳（グラニュー糖）を加えた後、冷ます（できれば冷蔵庫で一晩）。

④卵は卵黄と卵白に分け、卵白は硬く泡立てる。

⑤<③>のボウルに卵黄を加え、混ぜる。

⑥メレンゲを加え、ゴムベラで合わせる。

⑦200℃に温めたオーブンで、約50分焼く（上火が強い場合はアルミホイルで調整する）。

*パートブリゼは市販のものを使用すると、混ぜるだけで簡単にできてしまいます。ぜひお試しください！

誕生会、パーティーなどのデザート用ケーキを作ります。

問い合わせは、gatpeou-po@yahoo.co.jpまで。 Yoshie



海外引越、国内引越、事務所移転も日通へ

ご帰国引越で不要になった家具をご後任、ご友人宅へ
“おゆずりライナー”で、ご配送いたします。
そのほか、ピアノの移動、お引越後のハウスクリーニング等
なんでもご相談ください！！



ベルギー日本通運

NIPPON EXPRESS BELGIUM

Bedrijvenzone Machelen Cargo B738 1830 Machelen, Belgium neb.removal@neur.com

TEL/ 02-751-7814/15 FAX/ 02-751-9246

海運貨物・航空貨物・ロジスティックスも日通へ

http://www.nittsu.eu/be/