

ベルギーの伝統菓子

ベルギーゴーフル(ワッフル)
~gaufre・wafel~

ご存知の通り、この国でゴーフルと呼ばれるお菓子は、日本でもおなじみの甘くてサクサク、パールシュガーがポイントのリエージュ風と、軽い食感のブリュッセル風に分けられます。

ゴーフルの歴史は古く、12世紀には既にゴーフルの原型となる「walfre」という食べ物が存在しました。その後ヨーロッパで広く愛されるゴーフルは、大体の製法は同じですが、国や地域によって形やレシピは異なります。

ベルギーでの歴史はといえば、リエージュ風ゴーフルは18世紀に、ブリュッセル風ゴーフルは19世紀後半に作られるようになったといわれています。ただし、「ブリュッセル風ゴーフル」と名前が付いたのは1964年のことで、意外にもそれほど昔ではありません。その年のニューヨークでの展示会に、あるベルギー人がその名を冠して出展したことで広まったものです。このニューヨークでの出展は、アメリカ人の舌を掴み、大成功を収めました。ちなみに近年では、2009年にニューヨークで開催されたVendy Awardsという最もおいしい屋台を決めるコンクールで、アイスクリームの載ったブリュッセル風ゴーフルが優勝を果たしたそうです。ベルギーゴーフル、どちらもおいしいですよ。

今回は、80歳代のベルギー人おばあちゃん秘伝の、ブリュッセル風ゴーフルのレシピをご紹介します。

ゴーフルメーカーなる電化製品がなかった時代、金属でできた重たい型に生地を流し、暖炉の火を利用して、家で作っていたそうですよ。現在は、様々な種類のゴーフルメーカーが売られていますね。その中でも特にお勧めなのは、生地を流した後、向こう側へと本体をひっくり返す方式のものです。ひっくり返すことにより生地が全体に行き渡り、少ない量で作ることができます。それが、より軽くパリっとした食感につながります。



ブリュッセル風ゴーフルは、甘みがほとんどなく、トッピングで甘みを補います。粉砂糖、ジャム、ホイップクリームにチョコレートソースetc、お好みでどんな素材ともマッチします。でき立てにアイスクリームを載せたり、カソナードを直接振りかけてジャリジャリ感を楽しむのもお勧めです。甘いものが苦手な方にはハムやチーズをトッピングしてもいいですね。余った生地は、冷凍保存できますので、たくさん作って朝食やおやつにお召し上がりください。

皆さま こんにちは

YOSHIEです。2回に渡ってお届けしてまいりましたくベルギーの伝統菓子>、今回が最終回となります。

最終回にふさわしく、伝統菓子の代表ともいえるくベルギーゴーフル>を取り上げてみたいと思います。

パティシエYoshieさんの投稿記事です。

~おばあちゃんのブリュッセル風ゴーフル~

<材料>(4人分)

牛乳A 170g
生イースト 30g
薄力粉 330g
バニラシュガー 5g
牛乳B 500g
卵黄 3個分
溶かしバター 70g
塩 少々
卵白 3個分



<作り方>

- ①人肌に温めた牛乳Aで生イーストを溶く。
- ②ボウルにふるった薄力粉を入れ、<①>の生イーストを加え合わせる。
- ③バニラシュガーを加え合わせる。
- ④温めた牛乳Bと卵黄を合わせ、人肌程度の温度にし、加え合わせる。
- ⑤溶かしバター、塩を加え合わせる。
- ⑥別のボウルで、卵白をツノが立つまで泡立てる。
- ⑦<⑥>の卵白を合わせ、やさしく混ぜ合わせる。
- ⑧ラップをかけ、軽く予熱をしたオーブンなどの少し暖かい場所で1時間ほど発酵させる。
- ⑨約2倍の量になれば、生地完成。
- ⑩油を引き熱したゴーフルメーカーに流し入れ、焼き上げる。

お好みのトッピングでお楽しみください。

冷めてしまったら、電子レンジで少し温めてお召し上がりください。焼きたてのカリカリ感はなくなりますが、しっかりとっていてこちらもおいしいですよ。

<ベルギー伝統菓子>の連載にお付き合いいただきましてありがとうございました。 Yoshie

誕生会、パーティーなどのデザート用ケーキを作ります。お問い合わせは、gatpeou-po@yahoo.co.jpまで。

ちいさなお店に 大きな真心...

お惣菜、弁当、生鮮、パン、etc...

はるちゃん
HARU CHAN
JAPANESE SUPERMARKET
プラスケイム近く
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.

お惣菜、弁当、生鮮、パン、etc...

けんちゃん
KEN CHAN
JAPANESE SUPERMARKET
火~金 10h~18h
土 10h~19h
日、月曜 祝祭日休み

120 RUE KELLE 1150 BRUSSELS-TEL& FAX: 02.771.7224