

## 今月のテキストはこんな感じです

### 第1課 スポンジ生地

- ・スポンジ生地とはどういふものかを理解する
- ・卵の構造や性質を知り、卵の扱い方によって異なるスポンジ生地の作り方を学ぶ
- ・絞り出し袋、焼き型の使用法を学ぶ

### 第2課 スポンジ生地を用いた菓子

- ・スポンジ生地とクリームを組み合わせて菓子を作る
- ・基本的なクリームの作り方
- ・デコレーションの基本



第1課ではバター・ジェノワーズ、バター・ビスキュイ、2課ではイチゴのショートケーキ、オムレットを扱う。



星型の口金で、クリーム・シャンティで表面に模様を絞り出していく。円を描き、その間にもクリームをこもりと絞る。



スポンジの表面にシロップを打ち、固めに立てたクリーム・シャンティを塗って、スライスしたイチゴを並べる。



もう1枚のスポンジを重ねたら、表面にもシロップ。お店では刷毛を使わず、じょうろのような道具でシロップを打つ。

十分に冷ましたスポンジを、鉄の角棒ではさみ水平にスライス。「キャロリーヌ」のショートケーキは2cm厚さで2段重ね。

砂糖を加えた生クリームを泡立てて、クリーム・シャンティにする。中にはさみクリームは角が立つくらい固く仕上げる。



ふるった粉を少しずつ加え、ボウルを回しながらへらを底から持ち上げるようにして、粉気がなくなるまで混ぜる。



ミキサーにセットして高速で泡立てていく。ホイッパーで持ち上げて、生地に文字が描けるくらいまでしっかり泡立てる。



ひとつずつ割って、品質を確かめた全卵とグラニュー糖をミキサーボウルに入れ、湯せんしながらホイッパーでかくす。



下火をやや低く設定したオーブンで約30分。スポンジの表面を指先でさわると弾力が感じられたら、焼き上がり。



湯せんで溶かしたバターを加える。バターが入ると気泡がつぶれやすくなるので、すばやく均一に混ぜる。

## 今月は「いちごのショートケーキ」にチャレンジ

スポンジ生地の基本、卵を共立してつくる「バター・ジェノワーズ」を使い、砂糖を入れて泡立てた生クリーム、クリーム・シャンティをはさんだショートケーキ。お店でも、パースデーケーキなどで人気の品だ。



学ぶ人 中條 亙さん

1983年生まれ。製菓専門学校を卒業後、04年に「パティスリー キャロリーヌ」に入社。中川二郎シェフと先輩のもとで修業中。



パティスリーキャロリーヌ  
東京都練馬区春日町6-10-28  
☎03-3926-0711 定休日：水曜日



有名パティスリーに入社して3年目を迎える中條亙さん。なりたいパティシエ像も徐々に具体化してきた今、より早く夢に近づくために辻製菓専門学校の別科通信教育製菓技術講座でスキルアップを目指している。

## 辻調グループ校 大阪あべの辻製菓専門学校 **tsuji** 別科通信教育講座で製菓技術をスキルアップしよう

### 基本技術をしっかりと一から学ぶことができる

辻調理師専門学校は1960年の創立以来、日本の料理、製菓業界をリードする優秀な人材を輩出してきた。大阪あべの本拠として創立した同校だが、今では東京・国立やフランスのリヨンを始め、国内外に7校を構えるグループへと成長した。さらに2002年には、豊富な経験と情報、ネットワークを駆使し、通信教育講座をスタート。現在、西洋料理、日本料理、中国料理、製菓、製パン技術の5講座がそろそろ。

どの基本生地から、チョコレイトなどのコンフィズリー、さらにパンまでを、教科書と毎月届くテキストノート、ビデオ教材(ビデオまたはDVD)で学んでいく。ビデオ教材は講義とともに、講師の手元や生地の状態がしっかりと映し出され、気になるポイントは何度でも繰り返し見ることができ、最大の特長だ。また、一方通行になりがちな通信講座に、課題や質問表、スクーリングを組み込むことで講師とのコミュニケーションが図れるよう、工夫されている。

練馬の住宅地にある人気パティスリー「キャロリーヌ」に勤務する中條亙さんは、入社して3年目。販売や先輩たちが使う道具の準備、副材料の仕込みなどを経て、現在は焼き場担当として、スポンジやヴィエノワズリー、焼き菓子などを焼いている。現場ではつくる量も、緊張感も学校とはまったく違い、毎日が勉強だという。「いつか、自分のイメージする菓子を手につくられるようになったらいいな、と思います。それには、やはり製菓の基本をきっちり身につけて、日々の経験を重ねていくことだと言いつけています」。中條さんはそんな思いから、この通信講座を始めることにした。

「ショートケーキ」をつくることにした。土台となるバター・ジェノワーズは、全卵を泡立てて生地をつくる共立法のスポンジだ。DVD教材では、中條さんの指摘通り、講師が粉のふるい方から、計量のめやすのつけ方、砂糖を加えた卵を湯せんする意味など、プロセスごとに細かく解説していく。割ったばかりの卵は、卵黄の周りの濃厚な卵白のせいでコシがあり泡立ちにくい。これを、砂糖を加えて40℃くらいの湯せんにかけることで、コシを弱めて泡立ちやすくする。グラニュー糖を先に入れるのは、気泡の安定性をよくし、気泡が消えやすくなるのを防ぐという意味があるのだ。

卵が最初の何倍にもふくれたら、ミキサーからおろし、ふるっておいた粉を加える。粉を均一に手早く混ぜなければならぬので、同僚の1人に粉を入れてもらい、ボウルを回しながら、へらをボウルの底から持ち上げるようにして混ぜていく。熱い溶かしバターも加えて、焼き型に流し、オープンへ。「テキストの型より小さいものを使ったので、焼く時間は数分短めにします」。焼き場担当なので、店のオープンのクセは把握している。この日は上火を190℃、下火を160℃に設定。28分後、オープンから型を取り出し、表面を指先でさわって弾力があるかどうかを確かめたら、焼き上がりだ。次はいよいよデコレーションへ進む。

第2課では、1課で学んだ2種類の生地をお菓子に仕立てる。「いちごは洗わず、固く絞った濡れふきんで拭く、など本場に実際の職場で役立つことまで教えてくれるんですね。いちごの種類の説明も勉強になりました」。ショートケーキのはじめのステップは、クリーム・シャンティづくりだ。中にはさみクリーム

別科通信教育講座で製菓技術をスキルアップしよう



今月は「カトルカール」にチャレンジ

フランス語で「カトル」は4、「カール」は4分の1を意味し、バター、砂糖、小麦粉、卵を4分の1量ずつ使うことからこの名前がついた。焼き菓子の基本レシピのひとつ。

学ぶ人 中條 亙さん

1983年生まれ。製菓専門学校を卒業後、04年に「パティスリー キャロリーヌ」に入社。中川二郎シェフと先輩のもとで修業中。



パティスリーキャロリーヌ  
東京都練馬区春日町6-10-28  
☎03-3926-0711 定休日：水曜日



01 小麦粉、粉砂糖、バター、卵が基本材料。このほか、風味づけにレモンの皮とバニラエッセンスが加わる。バターは小さめに切って、室温に戻しておく。

分離しているみたいですが大丈夫です。



02 バターのやわらかさの目安は、指で押さえると少しあとが残るくらい。やわらかくするのは、クリーミング性を発揮させるため。



04 卵をときほくしてから3に少しずつ加える。この日は少し肌寒かったので、バターになじみやすいように、湯せんです卵を少し温めた。



03 卓上ミキサーのボウルにバターを入れ、高速で泡立てる。クリーム状になったら、粉砂糖を加える。空気を取り込んだバターはどんどん白っぽくなっていく。



05 卵を加えたら、ミキサーは低速から中速にして、卵をバターの中に分散させていく。最初は水分と油分の粒子の結びつきが不安定で分離したような状態になる。

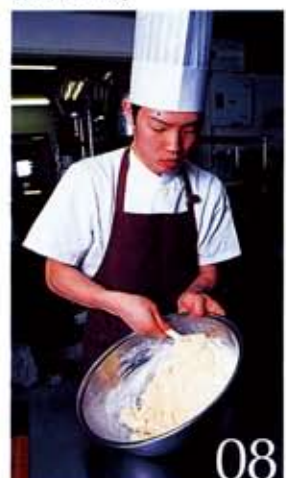


06 しばらく泡立っていき、もろもろと分離したような状態から、バターと卵がなじんで均一な状態になってくる。最後に数秒、高速にして全体をまとめる。

おろしたレモンの皮とバニラエッセンスを加え混ぜたら、前回つくったバター・ジェノワーズと違い、ふるった小麦粉を一気に加える。



07 ポウルを回し、ゴムペラを下からすくりに上げるように動かし、粉けがなくなり、生地につやがでるまで混ぜ合わせる。



08 型の八分目まで入った生地は滑らかで、きれいなたつやがある。表面を平らにして、170℃のオーブンで焼く。



09 あらかじめ紙を敷いておいたパウンド型2つに、生地を流し入れる。スケールを使って、正確に等分にする。



10 型の八分目まで入った生地は滑らかで、きれいなたつやがある。表面を平らにして、170℃のオーブンで焼く。



11 焼き始めから15分ほどしたら、いったん型を取り出して、中央にナイフで1cmくらいの浅い切り込みを入れる。

今月のテキストはこんな感じです



第3課 ジョコンド生地

- ・スポンジ生地の風味を豊かにする
- ・生地とクリームの組み立て方を学ぶ
- ・クレーム・シャンティイを応用したクリームを作る

第4課 バター生地(1)

- ・バターのクリーミング性を利用して菓子をつくる



3課ではサンマルク、4課ではカトルカール、ガトー・ショコラ・ド・ナンシー、ダンディー・ケーキを学ぶ。

「ケーキが紹介されていましたが、うちの店を出しているフランス風スコニンもこの製法です。もろっとした食感が特徴です」。カトルカールは全卵を加えるシユガーバター法でつくる。テキストノートでは、泡立てたバターが抱き込む気泡と、卵の水分、小麦粉がどのような状態になるかを図解で説明。生地の状態をイメージできるので、作業も進めやすい。材料をそろえて、いよいよ作業スタート。うまく焼き上げるために、頭に入れておくことは? 「卵をあわせるときに分離しやすいので、バターを室温に戻しておくこと、生地がふくらむようにバターをきちんと泡立てることです」。この日は気温が低めだったので、ミキサーに入れる前に、中條さんは電子レンジで数秒バターを温めた。バターの様々な特性を生かすためには、温度管理がとても重要な鍵を握る。クリーミング性が最大限に発揮されるのは13〜18℃なのだ。卵も室温に戻しておくのがポイント。テキストノートには手順の横に、こうしたポイントが細かく書かれているので、作業

ひとつひとつの意味を確認でき、材料の知識も振り下げることができる。バターの状態を見ながら、ミキサーのスピードを調整し、白っぽくなるまで攪拌したら、粉砂糖を3回に分けて加える。ふんわりと泡立ったら、ミキサーからおろしてゴムペラで混ぜて全体を均一にする。「卵も今日は人肌くらいに温めてから加えます。こうするときにきれいに混ぜるんじやないかな」。あつという間に生地ができ、中條さんがオーブンからケーキを取り出してきた。バニラの香りが漂い、切り分けるとひよこ色の生地が現れる。中川一郎シェフにも試食していただいた。「バターのしつかりした味をかみしめられておいしんです。便利な道具がないころに生まれた伝統菓子は、素材でありながら味わい深い。こうした基本レシピをきちんと習得することで、オリジナルも生まれるのです」。基本あつてのアレンジ。中川シェフの言葉をしっかりと受け止め、中條さんは通信講座で基本を学び返す大切さを実感したようだ。

東京・練馬の「キャロリーヌ」に2004年に入社した中條亙さんは、現在、焼き場担当を務め、60種類以上あるケーキの土台となるスポンジや焼き菓子、クワツサンなどのヴィエノワズリーを焼いている。「スキルアップしたい」という思いで、辻調製菓専門学校の別科製菓技術講座で勉強を始めた。第3課は前回つくったスポンジ生地の応用編とも言うべくアーモンドパウダーを加えたジョコンド生地と、いちごのシヨートケーキに使ったクレーム・シャンティイのバリエーションがテーマとなった。今回挑戦するのは第4課の課題であるカトルカール。「4回割という意味を学校で習いました。基本のバターケーキで中に入れる材料や配合を変えるという異なるバリエーションができます。うちの店にも、オレンジピールの入った「ケーク・オレンジジュ」や酒に漬けたドライフルーツ入りの「ケーク・オ・フリユイ」があります。4回割の配合をアレンジし

た、もう少しふわつとやわらかい食感になっていきます。カトルカールは英語圏ではパウンドケーキと呼ばれ、日本ではこちらの呼び名が定着している。意味もカトルカールと同様に、その配合が1ポンドずつということからきているという。第4課の勉強は、バターの性質を学ぶことから始まる。パイやクッキーはバターのシヨートニング性でサクサクとした食感になる。一方、カトルカールをはじめとするバターケーキは、攪拌すると空気を抱き込んでふわふわのクリーム状になる。クリーミング性を利用する。バターケーキにはさまざまな製法があり、その代表的なものがバターに砂糖を加える「シユガーバター法」で、これには全卵を加える方法と、卵黄と卵白を別々に加える方法がある。バターに小麦粉を先に加えてから砂糖と卵を混ぜ込んでいく「フラワーバター法」というものもある。「テキストではフラワーバター法のケーキとして、スコットランドのダンディ

都内の人気パティスリーで働く中條亙さんは日々の仕事にも慣れてきた入社3年目の今年、辻調グループ校の通信講座を受講しステップアップを目指す。1960年の創立以来、日本の料理界、製菓製パン界に優秀な人材を輩出してきた辻調理師専門学校は、02年に独自の知識や経験を結集させて通信教育講座を開いた。講座は西洋料理、日本料理、中国料理、製菓、製パンの5学科。勉強は、毎月届くテキストノートとビデオまたはDVDのビジュアル教材、教科書で進めていく。特にビジュアル教材では主任教授やベテラン教授が登場し、基本技術からプロに不可欠な専門技術を細かく丁寧に指導する。製菓技術講座では、スポンジやパイなど基本の生地やクリームづくりを習得しながら、製菓材料への知識を深め、さらにコーヒー、紅茶、パンなどにまで学ぶ範囲を広げていく。プロを目指す人だけでなく、アマチュアの受講生も多い講座だ。

今月のテキストは  
こんな感じです



### 第5課 バター生地(2)

- ・バターを乳化させて生地を作る
- ・プール・ノワゼットの作り方

### 第6課 練り込みパイ生地

- ・練り込みパイ生地の作り方を学ぶ
- ・生地の型への敷き込み方、空焼きの方法を身につける(めん棒の扱い方)



5課ではパン・ド・ジェーヌ、マドレーヌ、フィナンシエ、第6課ではパート・ブリゼ、パート・シュクレなどを学ぶ。



07  
5の生地をメレンゲを混ぜる。まず少量のメレンゲを加え、全体になじませる。

よく混ぜた生地を用意しておいた型に流し入れ、オープンへ。



09

08

メレンゲを全量加えたら、熱い溶かしバターをヘラにあてながら加える。



11  
焼き上がったパン・ド・ジェーヌの表面に、水を加えて煮詰めたアプリコットジャムを塗る。ジャムが固まったら、フォンダンを一気に流し、パレットナイフで塗り伸ばす。



10

## 辻調グループ校 大阪あべの辻製菓専門学校 別科通信教育講座で 製菓技術をスキルアップしよう



03  
02  
01  
ミキサーボウルに卵、アーモンドパウダー、コーンスターチ、グラニュー糖を入れて全体を軽く混ぜ合わせたら、「フィユ」を取り付け、全体がなじむまで高速でミキシング。



06  
ほぐした卵白にグラニュー糖を加えて、やわらかい角ができるまで泡立てる。

06

preparation  
下準備



04  
上/分量のバターは、湯せんして溶かしておく。左/型にバターを塗り、スライスアーモンドを貼りつけておく。



05  
途中、生地を見ながらスピードを変え、太いリボン状になるまで混ぜる。



04  
生地が全体になじんだら、香りづけの洋酒、グラン・マルニエを数滴加える。



今月は

### 「パン・ド・ジェーヌ」にチャレンジ

「ジェノバのパン」を意味し、19世紀初頭、北イタリア一帯がフランス領だった頃に誕生したという菓子。やわらかなバターケーキの表面はアーモンドとフォンダンで覆われている。



学ぶ人  
中條 亙さん  
1983年生まれ。製菓専門学校を卒業後、04年に「パティスリー キャロリーヌ」に入社。中川 二郎シェフと先輩のもとで修業中。



パティスリーキャロリーヌ  
東京都練馬区春日町6-10-28  
☎03-3926-0711 定休日：水曜日

中條さん、少々心配そう。ジャムを全

一気に温度が下がり、バターが固まってしまう恐れがあるからだ。ミキサーのタッチメントは泡立て用の「フエ」ではなく、生地をすり混ぜてくれる「フィユ」をセット。卵、粉類、砂糖をミキサーボウルに入れ、最初は空気を入れ込むように高速で混ぜる。生地が全体になじんだら、香りづけのグラン・マルニエをふる。「キャロリーヌのパン・ド・ジェーヌはアーモンドの酒が入ります。店では自家製のリキュールもつくっていて、ムースなどに加えますが、酒を少し入れるだけでケーキの味、香りがぐんと良くなるのはすごいと思います」。

卵白を泡立ててメレンゲをつくり、先ほどの生地に加えたら、最後に熱い溶かしバターを均等に加え混ぜる。かなりどろっとした生地だ。アーモンドを貼りつけた型に流し入れて、170℃のオーブンで30分。焼き上がりまでに表面に塗るアプリコットジャムとフォンダンを用意する。「ふだん、フォンダンを使うことがないので、うまくいくかな・・・」と

目置かれることもある。無事できあがったパン・ド・ジェーヌは、見た目はカトルカールに似ているが、水分の配合が多いので、かなりやわらかくしっとりしている、というのが中條さんの感想だ。「店でもこの生地をアレンジしたケーキがあります。アレنج次第でバリエーションがどんどん広がるんですね。古典的な菓子ほど、学ぶことは多いと思います」。

高校2年生のとき、「テレビチャンピオン・パティシエ対決」見て、パティシエの仕事に就きたいと決意した中條さんは、製菓学校に進み、現在は東京・練馬の「キャロリーヌ」に勤務する。スキルアップを目指して、辻製菓専門学校の別科通信教育講座を始めて3ヶ月。今回は先月に引き続き、バターケーキの生地を学んだ。パウンドケーキやマドレーヌなど、バターをたっぷり使ったケーキは口当たりがしっとりとして、食べたときに満足感がある。日持ちもするので、パティスリーではたいがいギフト用に多数種類をそろえている。「キャロリーヌ」にも数十種類の焼き菓子が並ぶ。

体塗り、40℃に温めたフォンダンを一気に表面に流し、すかさずパレットナイフで塗り伸ばすのだが、アーモンドが透けるくらい薄く伸ばすのは難しい。かなり厚塗りになってしまった。そこに中川 二郎シェフが登場。フォンダンは温めたら、適量を表面に流し、手早く、薄く伸ばして、薄水が張ったように見えなければならぬ。最近ではフォンダンを使うお菓子が少ないので、たいいていの若い職人は慣れていないのです。でも、フランスに修業に行くと、最初はエクレアのフォンダンがけなどをやらされるものです。こうした基本作業ができること、

「テレビチャンピオン・パティシエ対決」を見て、パティシエの仕事に就きたいと決意した中條さんは、製菓学校に進み、現在は東京・練馬の「キャロリーヌ」に勤務する。スキルアップを目指して、辻製菓専門学校の別科通信教育講座を始めて3ヶ月。今回は先月に引き続き、バターケーキの生地を学んだ。パウンドケーキやマドレーヌなど、バターをたっぷり使ったケーキは口当たりがしっとりとして、食べたときに満足感がある。日持ちもするので、パティスリーではたいがいギフト用に多数種類をそろえている。「キャロリーヌ」にも数十種類の焼き菓子が並ぶ。

かして全体になめらかに混ぜる。これが乳化だ。「材料を全部加えるだけのオーリンワン法と言うんですね。簡単だけど、それだけにおいしく仕上げするには、コツがありそうです」と中條さん。オーリンワン法でつくるバターケーキにはマドレーヌやフィナンシエがあるが、中條さんが選んだのは「パン・ド・ジェーヌ」と呼ばれる、クラシックな菓子だ。材料は卵とバター、グラニュー糖、そして小麦粉の代わりにアーモンドパウダーとコーンスターチを使う。テキストには材料のすべてにフランス語が併記されている。「これはとても勉強になります。薄力粉、卵、バターなど基本中の基本材料は覚えられても、グラニュー糖やアーモンドスライスとなると難しく。でも、これからも繰り返しで覚えていこうから、講座終了後にはだいたい覚えられられると思います」。材料をそろえたら下準備。うまく乳化するように、バターは湯せんして溶かし熱くしておく。生地に入ると、

### フランス語の製菓用語がどんどん頭に入る

大阪あべの辻製菓専門学校では、02年から通信教育講座を始めた。辻調グループ創立から約50年間で培ってきた経験、知識、ネットワークを集結させてきたのが、この講座は、西洋料理、日本料理、中国料理、製菓、製パン技術の5種類。プロを目指し一から学ぼうという人だけでなく、知識の幅を広げることで、職場での応用力を高めたいという社会人も多く受

講している。製菓技術講座では、1年間24講座でスポンジ、パイ、シュー、メレンゲ、発酵生地、冷菓、チョコレート菓子、糖菓などをテーマに、約65種類のレシピが紹介される。また、受講生対象に年間5日間30時間のスクーリングも実施。プロ仕様のキッチンで教授陣の直接指導を受け、同様に学ぶ受講生たちとの交流すること、は、励みとなり、刺激となるはずだ。

ステップアップを目指し、辻調グループ校の通信教育講座を受講している中條亙さん。DVDやテキストで勉強する内容が、仕事にも生かされ役立っている。

今月のテキストは  
こんな感じです



**第7課 練り込みパイ生地を用いた菓子**

- ・3種類の練り込みパイ生地を使った菓子の製法の基礎を学ぶ
- ・パイ生地に組み合わせるクリーム作り方や、果物の下処理を身につける

**第8課 折り込みパイ生地**

- ・折り込みパイ生地の特徴と作り方を学ぶ



第7課ではタルト・オ・ボワール、ガレット・ドランジュなど、第8課ではフィユタージュを扱う。

メレンゲをつくり、タン・ブル・タンと薄力粉をさっくり混ぜ合わせる。

07



冷蔵庫で冷やしておいた生地は、マーメレードのガルニチュールを塗る。

08



メレンゲのアパレイユを生地へのせ、コルヌで均一に塗り広げる。

09



10



生地の表面に粉糖をふる。全体にふり、溶けたらもう一度ふる。



11

2度粉糖をふったら、ひし形と丸型に切ったオレンジピールを埋め、オープンへ。

辻調グループ校 大阪あべの辻製菓専門学校

tsuji

別科通信教育講座で  
製菓技術をスキルアップしよう

右/細長くした生地を、円形の生地へのせ、指でつまんで壁をつくる。下/壁ができたら、内側に人差し指を添えて、もう一方の手の親指と人差し指で外側からつまんで模様をつけていく。



ガルニチュールをつくる。オレンジピールの白い部分をそぎ、ひし形に切る。白い部分は刻んでマーメレードと混ぜる。



06



指先を使って模様を入れたパート・サブレ台。

04



01

仕込んでおいたパート・サブレを厚さ約5mmになるように麺棒で伸ばす。



伸ばした生地は、ヴォロヴァン(円盤状の型)を当てて、切り抜く。



03

残った生地を丸め、円柱状にしてから手のひらでころがして細長くする。

今月は  
「ガレット・ドランジュ」にチャレンジ

フランス語で「オレンジのガレット」を意味するお菓子。先月第6課で勉強したパート・サブレに、マーメレードとオレンジピールのガルニチュール、卵白のアパレイユをのせ、焼き上げる。



学ぶ人  
中條 亘さん

1983年生まれ。製菓専門学校を卒業後、04年に「パティスリー キャロリーヌ」に入社。中川二郎シェフと先輩のもとで修業中。



パティスリーキャロリーヌ  
東京都練馬区春日町6-10-28  
☎03-3926-0711 定休日:水曜日

講師とのコミュニケーションで双方向学習

辻調理師専門学校は1960年の創立以来、プロの料理人、パティシエを多数輩出してきた。今や国内外にグループ校は11校にまで増え、名実ともに日本の料理、製菓業界を支える存在だ。長年の教育実績やネットワーク、高度な技術を持つ教授陣を活用し、2002年には西洋、日本中国料理、製菓、製パンの通信教育講座が開講。1年間で基本技法の精髓を

自宅で学べるようになった。今年10月からは和菓子技術講座もスタートする。技術の向上に欠かせないのが、料理や菓子、パンをつくる工程で「なぜこの工程が必要なのか？」を考えること。通信教育講座では、技術の裏づけとなる確かな理論をベースに、系統立てたカリキュラムを実現し、効率よく知識と技術の基本を身につけられるようになっていく。

念願のパティシエへの道を歩き始めて3年目。中條亘さんは職場で仕事を覚える一方、通信教育で基礎的な知識、技術を勉強し直している。

第7課では、第6課の「練り込みパイ生地」の応用編として、パート・プリゼ、パート・シユクレ、パート・サブレを使ったお菓子が紹介されている。パート・プリゼは粉にバターを切り込んでつくる、層状になってサクサクとした口当たりの生地。パート・シユクレは、砂糖が多く配合された生地、バターを練ってから粉類を加える。できあがりはおろけて口溶けがいい。パート・サブレは砂(フランス語でサール)のようにもろい、という意味を持つ。パート・シユクレよりもろく口溶けがいい。ペーキングパウダーを入れるとよりもろくなるが、焼き上がりがダレて、仕上がりがひどまわり大きくなる。中條さんは、このパート・サブレを土台にした「ガレット・ドランジュ」をつくってみることにした。「聞いたことも、見たこともない菓子ですし、型を使わずにつくるという点が珍しくて、興味を持ちました」「キャロリーヌ」では、パート・サブレを使い、冷やし固めてつ

くるアイスボックスクッキーを数種つくっているという。ココナッツやケシの実など、加える副材料によって、バラエティが広がる生地。「店ではパート・シユクレもよく使います。クレーム・ダマンドを絞って焼いたシユクレ台に、カスタードクリームと旬のフルーツを盛り込んだタルトは華やかで人気商品のひとつです」。

パート・サブレの生地づくりでは、サブラージュとフレゼという工程が特徴的だ。粉類とバターをフードプロセッサーで砂のようにさらさらとした状態にするのがサブラージュ。卵を加えてまとめた生地を、手のひらで押し出すように台にこすりつけ、均一な状態にするのがフレゼだ。この生地をだいたひ5mmの厚さに伸ばす。「口のなかでサクサクと歯ごたえのある食感にしたいので、少し厚めにしてみます」。その後、中條さんが興味を引かれた成形に入る。細長い棒状の生地を円形に切り抜いた生地を貼りつけて、指

で模様をつける。「DVDでは先生の手元がアップになるので、指先の動きがよく見えました。指で生地をつまんで、あっという間に円の周りを一周するので、実際やってみると、あのようにリズムよく模様をつけるのは難しいですね」。ピジュアル教材では、こうした細かい作業を繰り返して見ることで確認ができるだけでなく、講師のひとつひとつの動きが実際の作業の参考になる。

次は中身となるガルニチュール。「オレンジのガレット(丸い菓子)」という名前を持つ菓子の中身はマーメレードとオレンジピールだ。「店ではオレンジだけでなく、グレープフルーツやレモンのピールを自家製しています。ほとんどは、チョコレートでくるんだ。オランジュット」になります。今日のオランジュは中川(一郎)シェフの実家でつくっているオランジュです。ピールは仕上がるまでに1週間くらいかかるんですよ。

そんな貴重なオランジュピールを使うのだから、この菓子もおいしくならないわけがない! 中條さんは慣れた手つきで、

オレンジピールの白い部分をそいでいく。皮の部分は飾り用に、白い部分は刻んでマーメレードに混ぜ込む。これをパート・サブレに塗ったら、今度はその上にかけるアパレイユを用意する。メレンゲに、アーモンドパウダーと粉糖を混ぜたタン・ブル・タン、薄力粉を混ぜた生地は「ダックワーズのようになる」という。マーメレードの上に、この生地をこなんもりとつけて、コルヌでならしていく。最後に表面に粉糖をたっぷり2度ふり、オープンへ。焼き上がったガレットは、サクサクのサブレとふんわりしたメレンゲ生地、2種類の食感が楽しめる。「つくったことのないお菓子だったので、興味深かったです。このお菓子の起源やどんなときに食べられるのか、ということも知りたいので、今度質問票を利用して、先生に直接聞いてみようと思います」。通信教育とはいえ、一方通行の学習でないところが、辻調の通信講座の長所。質問票や課題の提出で、講師とのコミュニケーションがとれるのは、1人で勉強を進める通信講座で、励みになるはずだ。

今月のテキストは  
こんな感じです



第9課  
折り込みパイ生地を用いた菓子(1)

・折り込みパイ生地のもろく、口溶けのよい特徴を生かして菓子を作る

第10課  
折り込みパイ生地を用いた菓子(2)

・フィユタージュ・ラビッドの性質に合った菓子を作る



第9課ではミルフィユ、ピティヴィエ、パルミエ、第10課ではバンド・オ・フランポワーズなどを扱う。



ナイフの先端を使い、生地を周囲に切り込みを入れる。これをシクテといい、これによりパイの層が均一に厚く。

04



表面にドリユールを塗ったら、ナイフで放射状の模様を入れる。深く切り込みと中身が出てきてしまうので注意。

05



中央から外側に向かって均等な幅で模様を入れてロザスができた。

06



D：200℃のオーブンで30分ほど焼くと、ナイフで入れた模様がくっきりと浮き上がる。E：粉糖をふり再びオーブンに入れ、表面をカラメリゼする。

07



辻調グループ校 大阪あべの辻製菓専門学校  
tsuji 別科通信教育講座で  
製菓技術をスキルアップしよう

バター、砂糖、卵、アーモンドパウダーでクレーム・ダイヤモンドをつくる。



02



円形に印をつけたフィユタージュの上にクレーム・ダイヤモンドを絞り出す。

01



03

A：二重にクレーム・ダイヤモンドを絞り出したら、もう一枚のフィユタージュを45度ずらしてかぶせる。B：竹串を使って数か所にピケし、蒸気を逃す穴をつくる。C：ヴォロヴァン置いて、周囲の生地を切り取る。

Bouquette

ブーラージュ



少量のバターを練り込んだ小麦粉の生地「デトランブ」に、四角く形を整えたバターを置き包んでいく。

「ブーラージュ」とは、バターをデトランブに包むことをいう。包んだら、しっかり生地を貼りあわせる。



Tourage

トゥラージュ



室温を低くした部屋にあるパイローラーを使って、生地を伸ばす中條さん。



バターを包んだ生地を薄く伸ばしてたたみ、バターを折り込んでいくのが「トゥラージュ」。3つ折りを6回行う。

今月は  
「ピティヴィエ」にチャレンジ

第8課で学んだ折り込みパイ生地「フィユタージュ」にクレーム・ダイヤモンドを入れた菓子。フランス・オルレアネ地方の都市ピティヴィエに由来し、表面の放射状の模様「ロザス」が特徴。



学ぶ人  
中條 亘さん

1983年生まれ。製菓専門学校を卒業後、04年に「パティスリー キャロリーヌ」に入社。中川二郎シェフと先輩のもとで修業中。



パティスリーキャロリーヌ  
東京都練馬区春日町6-10-28  
☎03-3926-0711 定休日：水曜日

仕事場で使われるフランスの製菓用語マスター

2002年にスタートした辻製菓専門学校別科通信教育講座は、創立47年の辻調理師専門学校が培ってきた経験、知識を集結してできた。西洋料理、日本料理、中国料理、製菓、製パン、さらに来年から始まる和菓子技術講座をビジュアル教材(ビデオまたはDVD)で指導するのは、各業界をリードする優秀な教授陣だ。ビジュアル教材では、これら

教授陣が基礎知識から実践にすぐ役立つ技術を伝授。テキストだけではわかりにくい、手元や生地の状態はアップで映し出されるうえに、繰り返しみることができると、自宅学習の不安も解消される。年間5日間30時間のスクーリングをはじめ、課題の提出、質問票なども用意されているので、教授とのコミュニケーションをとる機会も多い。

これまでスポンジ、焼き菓子、タルトと基本生地のつくり方とそのコツ、それぞれを使ったさまざまなお菓子が紹介されてきたが、第9課、10課は8課で取り上げられた折り込みパイ生地、フィユタージュ、フィユタージュ・アンヴェルセ、フィユタージュ・ラビッドをフランスの名菓にアレンジする。折り込みパイはその名の通り、小麦粉にバターを折り込むのだが、8課では、なぜ層ができるのか、どんな小麦粉が適しているのか、さらに小麦粉にはどんなものがあるのかなど、単にレシピを紹介するだけでなく、より掘り下げた知識を得ることができる。

「春から店でも始めたので・・・」という理由で、中條さんが見つかることにしたのはフィユタージュを使ったピティヴィエだ。バターの折り込みや、放射状に入れる「ロザス」という模様が少々難しい。まずは、フィユタージュからスタート。少量のバターと小麦粉、水、塩を練り混ぜたデトランブに、正方形に伸ばしたバ

タリーを置いて、四方からたたむ。生地同士をぴったり貼りつけたら、生地伸ばしは、店にあるパイローラーを使う。厚さを調整して、機械に生地を通すこと4回ほどで三つ折りのできる薄さ、長さに伸びた。ボタン、ボタンと三つ折りをしたら、麺棒で軽く全体をなじませ、90度回転させてまたパイローラーに通す。再び三つ折りをしたら、冷蔵庫で1時間休ませて、同じ作業をあと2回、合計6回の三つ折りを行う。「パイの仕込みはとにかく温度管理が大切だと思います。店には室温を低く保って、パイやチョコレートの作業をする部屋があります。それから、三つ折りをしたら90度回転して、次に三つ折りするのですが、仕事を始めた頃は回転させるのを忘れてしまい、きちんと円形に伸びないパイをつくってしまったこともありましたね。」

フィユタージュを2等分し、正方形に伸ばしたら、円盤状の型、ヴォロヴァンを生地の中央に置いて、クリームを絞り

出す部分に印をつける。今回は10センチのものを使用。ここにあらかじめつけておいたクレーム・ダイヤモンドを2層に絞りだす。「ピティヴィエと似たお菓子が「ガレット・デ・ロワ」があります。新年を祝うお菓子で、キャロリーヌでは1月の第1〜2週にお出ししています。フィユタージュという陶製の人形を入れる代わりに、うちではアーモンドを1粒入れ、紙の王冠をつけています。」

もう一枚のフィユタージュをかぶせたら、一度冷蔵庫で冷やして、いよいよ表面の切り込み模様を入れる。表面はロザス(フランス語でバラ模様)と呼ばれる放射状の模様にするが、そのためにナイフを斜めに入れて刃先で筋模様をつけることをレイエ、フィユタージュを重ねて焼くときに、層を均一に浮かせるために縁に浅切り込みを入れることをシクテという。「表面にドリユールを塗るドレ」、蒸気を逃す穴をあけることを「ピケ」ということくらいは知っていますが、今回はだいたい知らないフランスの製菓用語が出てきました。ときどき中川シェフも使

っている、頭に入れておかなければなりません。中條さんは先端の曲がったカギ型のベティナイフを取り出して、生地を回転台にのせ、慎重かつリズムカルに筋模様を入れていく。普段からション・オ・ボムやミートパイもつくっている、手慣れたものだ。ただし筋は浅く入れないと、焼成中に中からクレーム・ダイヤモンドが出てくるので要注意。「あと、生地がよく冷えていないと、ナイフでひっぱられて崩れてしまうことがあります。」

200℃のオーブンで焼き色がつかまで30分焼く。キャロリーヌでは焼いている途中に生地の上に板を置いて、あえて浮きをおさえるそうだ。一度取り出して、表面に粉糖をたっぷりふって、もう一度オープンへ。見事な焼き色がついたピティヴィエの完成！が、中條さんは「うーん、シクテをもう少しはつきりとしておけば、もっと華やかな仕上がりになったと思います」と100点満点の仕上がりではなかった様子。今後も店のピティヴィエづくりに力が入りそうだ。

今月のテキストは  
こんな感じです



**第11課**  
シュー生地とシュー生地を用いた菓子  
・シュー生地の作り方、絞り出し方  
を身につける  
・でんぷんの働き(糊化)を知る

**第12課**  
シュー生地を用いた大型の菓子  
・シュー生地をいろいろな形に絞り  
出して焼き、組み立てて大型の菓  
子に仕上げる



第11課では生地を使った定番のお菓  
子、第12課では大型のお菓りに仕上  
げる技術を学ぶ。



中に詰めるのは、  
コーヒーエッセンス  
で風味をつけた  
クリーム・パティ  
シエール。

08



裏にあけた穴から、コ  
ーヒー風味のクリーム  
を絞り入れていく。

09



10 中川一郎シェフの指導  
のもと、フォンダンも  
一からつくってみた。

つややかなフォンダン  
にエクレーアを浸し、よぶ  
んを指で取りのぞく。

11



辻調グループ校 大阪あべの辻製菓専門学校

tsuji

別科通信教育講座で  
製菓技術をスキルアップしよう

*Pâte à choux*

パータ・シュー



鍋に水、塩、バタ  
ーを入れて火にか  
け、沸騰させる。  
バターは室温に必  
ず戻しておく。

01



沸騰したら、火か  
らおろして一気に  
薄力粉を入れて、  
木杓子で素早く全  
体を混ぜる。

02



生地がまとまった  
ら、再び火にかけ  
て水分を飛ばす。  
鍋底に膜ができる  
ようになればOK。

03



鍋を火からおろし  
て、生地が温かい  
うちにほぐしてお  
いた卵を少しずつ  
混ぜていく。

04



06



焼き上がったシュー  
生地を裏の両端  
に、クリームを詰  
めるための穴を口  
金であける。

07



A:できあがったパータ・  
シューを絞り出し袋に詰  
め、12cmと7cmの棒状に絞  
り出す。B:表面につやや  
しのドリュールを塗る。  
C:フォークを使い、表面  
の高さを均一にしなが  
ら、筋模様をつける。



05 木杓子ですくって、下  
に落ちるときに三角形  
ができれば完成。

今月は

「エクレール」に挑戦

第11 12課ではシュー菓子学ぶ。シュー生地は、  
小麦粉に含まれるでんぷんを糊化させることで  
風船のようにふくらみ、中が空洞になる。この生  
地を使って「エクレール」に挑戦。



学ぶ人  
中條 亙さん

1983年生まれ。製菓専  
門学校を卒業後、04年  
に「パティスリー キャロ  
リーヌ」に入社。中川  
二郎シェフと先輩のもと  
で修業中。



パティスリーキャロリーヌ  
東京都練馬区春日町6-10-28  
☎03-3926-0711 定休日:水曜日

ロセスに時間をかけすぎて、水分が足り  
なくなつたのかもしれない。」「と  
いっても、普段からつくり慣れているの  
か、慌てる様子はない。「生地が木杓子か  
ら落ちるときに、三角形になつてたれる  
ようになるのを目安にして、卵の量は調  
節しています」。できあがった生地は、エ  
クレール用に直径14mmの口金で長さ12cm  
に、キャロリーヌ用に直径8mmの口金で  
長さ7cmに絞り出した。

生地を焼いている間にコーヒー風味の  
クリーム・パティシエールとフォンダン  
を用意。「中川(一郎)シェフに習い、フ  
ォンダンからつくってみました。煮詰め  
た水、水飴、グラニュー糖を大理石に流  
して冷まし、木杓子で練り、手で台にす  
りつけるようにこねます。これにシロッ  
プを加えて、温めて扱いやすい状態にす  
るのですが、表面に塗るのに適したとろ  
みにするのはなかなか難しいですね。」「コ  
ーヒーのエッセンスとシロップを加えて  
からは、湯煎にかけながら何度もちび  
ちびで適温の40℃くらいになつてい  
るかを確認する。」「40℃前後でエクレールの表面

11課、12課ではシュー生地(パータ・  
シュー)が課題。応用編のレシピとして  
シュー・ア・ラ・クレーム、パリブレス  
ト、サントノレなどが紹介されているが、  
中條さんはエクレールをつくらせてみるこ  
とにした。「サントノレやシュークリー  
ム、シューケットはつくっていますが、  
エクレールは残念ながら、今はお店では  
販売していません。でも基本のお菓子で  
すし、5課でつくったパン・ド・ジエー  
ヌでも難しかったフォンダンを使つたお菓  
子でもあるので、フォンダン攻略の意味  
も込めて挑戦することにしました」。

できあがったフォンダンにクリームを  
詰めたエクレールを浸し、きれいに表面  
に上げかけるのだが、これも慎重さが要  
求される作業。中條さんはDVDでこの  
場面を何度か繰り返し見て、手の動きや  
エクレールにつける分量を確認したとい  
う。上げかけては、温度調節を繰り返して、  
エクレールとキャロリーヌが完成した。  
シェフにも試食してもらい、「うん、食べ  
たときにコーヒーの味が口に広がるのが  
いいね」とおほめの言葉をもらった。シ  
エフはフランスでの修業時代、最初にフ  
ォンダンやクレーム・パティシエールづ  
くりを担当し、その作業ができたことで  
周囲から信頼を得たという。その話を聞  
き、「フォンダンづくりは大変でしたが、  
この技術は習得しておきたいと思いま  
す」と中條さん。基本技術をみっちり勉強す  
ることは、パティシエとして成長するた  
めには不可欠と再確認したようだ。

DVDで細かい作業や生地の様子が確認できる

中條さんが働く「キャロリーヌ」のお  
菓子には、フランス人女性の名前がつい  
ている。店名も女性の名前だが、コーヒ  
ーに添えられる、ひとくちサイズのエク  
レールの名前でもある。

11課、12課ではシュー生地(パータ・  
シュー)が課題。応用編のレシピとして  
シュー・ア・ラ・クレーム、パリブレス  
ト、サントノレなどが紹介されているが、  
中條さんはエクレールをつくらせてみるこ  
とにした。「サントノレやシュークリー  
ム、シューケットはつくっていますが、  
エクレールは残念ながら、今はお店では  
販売していません。でも基本のお菓子で  
すし、5課でつくったパン・ド・ジエー  
ヌでも難しかったフォンダンを使つたお菓  
子でもあるので、フォンダン攻略の意味  
も込めて挑戦することにしました」。

中條さんが働く「キャロリーヌ」のお  
菓子には、フランス人女性の名前がつい  
ている。店名も女性の名前だが、コーヒ  
ーに添えられる、ひとくちサイズのエク  
レールの名前でもある。

東京・練馬のパティスリー「キャロリーヌ」で働く中條亙さんは、通信講  
座を始めて、古典菓子の良さを見直すようになったという。