

今月のテキストは
こんな感じです



第13課 メレンゲ生地

- ・作り方によって変化するメレンゲの性質を学ぶ。
- ・メレンゲを乾燥焼きして簡単な菓子をつくる。

第14課 乾燥メレンゲを用いた菓子

- ・メレンゲ生地の製法による口当りの違いや、風味づけや焼き方のバリエーション、さらに水分の多いクリームなどの組み合わせ方を学ぶ。



第13課では、作り方によって変化するメレンゲの性質、第14課では風味づけや焼き方のバリエーションを学ぶ。



焼き上がったメレンゲ(パータ・セヴィニエ)にクリームを絞り出す。

08 絞ったクリームの上にもう一枚、パータ・セヴィニエをのせる。



09 側面にも、パレットナイフを使い、クリームをまんべんなく塗る。



砕いたパータ・セヴィニエの上で、クリームを塗った側面をこがす。

POINT

粘りの少ないメレンゲにして、生地に大きな空洞ができないようにする。



tsuji

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

Pâte à sémouge

パータ・セヴィニエ



02 途中、2〜3回に分けて砂糖を加え、角が立つまで泡立てる。



01 卵白に少量の砂糖と、コシを強くする乾燥卵白を加えて、泡立て開始。

01



04 さらに砂糖を加える。もろい食感にするために、砂糖の2/3は泡立て後に混ぜるのがポイント。



03 泡立ったメレンゲを少量とり、牛乳を加えておいたタン・プールのタンに混ぜ込む。

03

Crème au beurre au praliné

クレーム・オ・プールのオ・ブラリネ



06

A: パータ・ポンプをつくるために、砂糖と水を115〜117℃に煮詰める。B: 輪にしたワイヤーをシロップに浸し、息を吹きかけ、シャボン玉のようにふくらめば適温。



C: 卵黄を泡立てながら、熱いシロップを鍋肌から加え、さらに室温に戻したバターを数回に分けて加え混ぜる。D: あらかじめフリーズして、なめらかにしたブラリネを加える。



05 できあがった生地をオーブンプレートに絞り出し、低温で乾燥させるように焼く。

05



できあがった生地をオーブンプレートに絞り出し、低温で乾燥させるように焼く。



今月は

「セヴィニエ」に挑戦

第13、14課ではメレンゲ生地を学ぶ。メレンゲは、卵白に合わせる砂糖の量、泡立て方法によって、主に3種類に分かれる。「セヴィニエ」はムラング・フランセーズを応用した菓子だ。



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

で、ケーキの土台や飾りに適している。今はオーブンを担当しているので、メレンゲづくりは久しぶりだという中條さん。卵白の泡立ち方が卵の鮮度、温度、砂糖の量と加え方によって変化することを学び、あらためて感心した。「テキストでは、技術だけでなく、なぜ卵白が泡立つのかなど、科学的な説明があるので、理解しやすいです」。

セヴィニエはムラング・フランセーズをベースにしているが、クリームをはさむので、卵白に乾燥卵白を加えてコシを強くし、キメの細かいメレンゲに仕上げられる。泡立ったメレンゲに砂糖を切り混ぜたら、天板に絞り出し、オーブンへ。「メレンゲはいつもはオーブンの火を落とし、たあとの捨て火で焼いています」。

次に間にはさむ、クレーム・オ・プールのオ・ブラリネをつくる。香ばしいアーモンド風味のバタークリームだ。卵黄に熱いシロップを加えてつくるパータ・ポンプは、ムラング・イタリエンヌのつくり方と似ている。まず、水と砂糖を15〜117℃になるまで煮詰める。店

ではレーザー温度計を使わず、針金を輪にしたワイヤーを使うそう。「温度計より、こっこのほうが信用できるんです」と言いながら、中條さんはシロップにつけたワイヤーに息を吹きかけ、風船のようにふくらむか確認した。白っぽくなるまで攪拌しておいた卵黄に、少しずつこのシロップを加えていく。ミキサーボウルは当然熱くなるのだが、これで卵の殺菌もできる。冷めるまでしっかり泡立てたら柔らかくしておいたバターを加え、なめらかにしたブラリネも混ぜる。

焼き上がったパータ・セヴィニエにクリームをはさみ、側面に砕いたパータ・セヴィニエをまぶせば完成だ。「フランスらしい、素朴だけれど味に奥行のあるお菓子ですね。もし商品にするなら、メレンゲのサクサクとした食感が生きているうちに食べてもらいたいですね」。

3種類のメレンゲのつくり方を、卵白の性質からしっかり学んだ中條さん。現在はビスキュイやパイづくりの担当だったが、ムース、クリームづくりの担当になったときに、今回の勉強が役立つだろう。

少しだけ息のつける夏が過ぎ、イベントが盛りだくさんの秋冬がやってきた。中條さんが働く「キャロリーヌ」でも、9月にはハロウィーンの商品が並び、秋冬の新品が登場してからは、クリスマス、年末年始、バレンタインまで忙しい日々が続く。コンテンツにも挑戦予定の中條さんは大忙しで、通信講座での勉強も途切れ、途切れになってしまふ。「でも、テキストに目を通すだけでも勉強になるんです。菓子づくりのポイントがひと目でわかるようになっていきますから」。

粉を使った基本生地の勉強がひと通り済み、第13、14課はメレンゲ生地が課題だ。メレンゲ(フランス語でムラング)はスポンジ生地を膨らませたり、ムースの軽い食感をつくれたり、と縁の下の力持ちのような働きをする一方で、焼き上げたものにクリームをはさんだり、ナッツを加えて焼いたりして、主役になることもある。今回、中條さんがつくった「セヴィニエ」もメレンゲのもろい食感と、リ

ッチなクリームを楽しむお菓子。17世紀のベルサイユ宮殿における社交界の花形、セヴィニエ公爵夫人の名にちなんでいる。土台となるパータ・セヴィニエは、ムラング・フランセーズに、皮つきで挽いたアーモンドパウダーと砂糖を合わせたタン・プールのタン・ブリュットを混ぜて焼いた香ばしい生地だ。メレンゲには、軽くて、もろいムラング・フランセーズ、クリームやムースのベースになるムラング・イタリエンヌ、形が崩れにくい特性を生かし、飾りの人形などにするムラング・スイスの3種類がある。フランセーズは基本は砂糖が卵白の倍で、砂糖の半量は卵白が泡立ってから混ぜることにより、軽くて口どけのいい仕上がりになる。イタリエンヌは泡立てた卵白に、熱いシロップを加えることで目の詰まった、重い生地になり、バタークリームやムースのベースとして使われる。スイスは砂糖を最初から卵白の倍量加え、湯煎しながら泡立てる。堅くて割れにくい生地なの

作業のポイントがひと目でわかるテキスト

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、製菓の基礎知識・技術を磨くため、辻調の製菓通信講座を受講中だ。

辻調理師専門学校は創立47年。約半世紀にわたって、日本の料理業界、菓子業界で活躍する料理人、パティシエを育成してきた。そのネットワークは世界にも広がり、大阪、東京、フランスのリヨンなど、国内外に11のグループ校を築いている。また、2002年4月には通信教育講座も開講され、通学の難しい人、すでに社会人の人など、さらに多くの「学

びたい気持ち」に添えてきた。通信講座では、わかりやすい解説と図解で構成されたテキストノートとビジュアル教材(DVD)を使い学習する。ビジュアル教材に登場するのは、教育の第一線で活躍する一流の講師陣だ。教材は毎月届き、たとえば製菓技術講座では、1ヶ月に5〜6種類習得することができるようになっている。

今月のテキストは
こんな感じです



第15課 メレンゲをベースに作る生地

・メレンゲにナッツ類のパウダーなどを加えて生地を作り、焼いて菓子の土台にする。

第16課 発酵生地

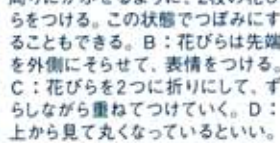
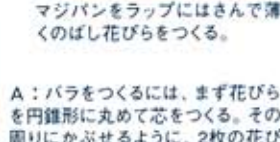
・イースト菌の働きを利用して菓子的な生地を作る。



第15課ではダクワーズなどメレンゲ菓子を、第16課ではババ・オ・ロムやクイニヤマンなど発酵生地を学ぶ。

Pâtisserie

仕上げ



02
01
A:バラをつくるには、まず花びらを円錐形に丸めて芯をつくる。その周りにかぶせるように、2枚の花びらをつける。この状態でつぼみにすることもできる。B:花びらは先端を外側にそらせて、表情をつける。C:花びらを2つに折りにして、ずらしながら重ねてつけていく。D:上から見て丸くなっているといい。

E:バラの葉は、押し型を使い緑に着色したマジパンでつくる。F:できあがった葉は、指先でカーブをつけて、より本物らしくする。



03
中川一郎シェフのマジパン細工に使う道具。形はさまざま。

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**

Pâtisserie

パータ・シュクセ



03
200℃のオーブンで約15分。低い温度で焼くと生地が堅くなるので注意。



02
円を下書きしたオープンシートに、パータ・シュクセ生地を絞る。



01
しっかりと泡立てた卵白にアーモンドパウダーを加えて、さっくり混ぜる。



07
冷蔵庫でいったん冷やし固め、全体に粉糖をふる。



06
もう1枚の生地を上へのせ、表面にクリームを塗る。



06
パータ・シュクセの周囲と中心にクリームを絞り出す。



04
ムラング・イタリエンヌにバター、プラリネを加える。

今月は
「シュクセ・プラリネ」に挑戦

第15課はナッツ類を混ぜ込んだメレンゲ生地がテーマ。「シュクセ・プラリネ」はパータ・シュクセに、濃厚なクリームをはさんだ菓子だ。「シュクセ」とはフランス語で「成功」を意味する。



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
東京都神馬区春日町6-10-28
☎03-3926-0711 定休日:水曜日

技術と知識、製菓を多面的に学べるテキスト

辻調の別科通信教育講座は2002年に開講し、現在は製菓技術講座のほか、製パン、日本料理、西洋料理、中国料理講座があり、来年には和菓子講座も始まる。これらの講座は、辻調理師専門学校50年近い歴史で培われた指導法、蓄積された情報、そして優秀な教授陣の力を結集して生まれた。受講しているのは、これから料理、製菓、製パン業界を目指す

人、すでに各業界で働いている人、趣味をレベルアップしたいと考えている人などさまざま。学習はテキストノートとビジュアル教材(DVDまたはビデオ)での授業を中心に進める。さらに、チャレンジャーレポート、課題レポート、筆記試験などを行うことで、勉強の成果も確認することができる。スクーリングで講師の直接指導を受ける機会があるのも特長だ。

人気パティスリー「キャロリーヌ」で働く中條亙さんは、製菓に関する知識や技術をブラッシュアップするために通信で製菓技術講座を受講中だ。

辻調の通信製菓技術講座の第15課のテーマは、13、14課に引き続き「メレンゲ」。そして第16課は発酵生地の菓子を学ぶ。前回は「セウイニエ」というメレンゲ菓子をつくった中條さんだが、今回もあえてメレンゲ生地の「シュクセ・プラリネ」を選んだのは理由があった。中條さんは10月に東京で開かれた「ジャパン・ケイキョー」で、マジパンデコレーション部門に作品を出品していた。「入賞は逃してしまいましたが、ケーキの上にマジパンでいろいろなものをつくり、自分の好きな世界を表現できるのが、楽しかったです」。復習の意味もあり、表面にバラをかたどったマジパン細工をのせた、エレガントな、このメレンゲの菓みにチャレンジすることにしました。

セ・プラリネは、メレンゲにアーモンドパウダーと薄力粉を加えたパータ・シュクセを土台に、ムラング・イタリエンヌとバター、プラリネでつくるクリーム・オ・ブル・オ・プラリネをはさみ、軽い生地と濃厚なクリームを味わう菓子だ。中條さんは、レシピや製法以外にも、菓子の由来についての解説を楽しみにしているという。「普段、店で何気なく作っている菓子も、誕生の背景や、どこで生まれたのか、どんな食べ方をするのかを知ると、つくるとき目の線が変わってきます。たとえば、16課に出てくるクイニヤマンは「バター菓子」という意味です。それなら、バターのおいしさが伝わるようにつくらなければいけない、とか」と中條さんは話す。シュクセ・プラリネは、「成功」という意味のフランス語がついている。「お菓子の名前にしては、変わってますよね」とつぶやきながら、作業を開始した。

15課のメレンゲ生地の勉強では、メレンゲにアーモンドパウダーなどを混ぜ込み、食感はやや軽やか、中はしっとりとした、ダクワーズや、最近流行しているマカロロン・ムーのレシピも習得できる。シュク

調節する。棒状に伸ばして1cmほどにカットし、それぞれをラップにはさんで、親指で伸ばす。テキストではパレットナイフやスプーンで伸ばすとあったが、中條さんは指のほうが微妙な薄さに伸ばしやすいそうだ。「バラは透けるような、繊細な花びらをつくるのがポイントです」。できあがった花びらの一枚で、まず芯をつくり、その周りに次々と花びらを重ねつけしていく。グリーンマジパンでは、押し型を使って葉を、細長く伸ばしてツルをつくった。できあがったマジパン細工を冷やしておいたケーキの上にのせて、完成だ。が、中川一郎シェフのチェックが入った。「バラの花びらに比べて、葉がぼてっとしてな。もう少し薄くつくったほうがいいね。それに花も真上をむかせると、角度をつけて置いたほうが表情も出る」。ほんの少しの工夫で、バラの花が生きてきた。今年のコンテストでは、キャロリーヌの同僚がマジパン細工、チョコレート細工で金賞、銀賞を受賞した。受賞を目指し、中條さんのマジパン修行は続きそうだ。

つかりと泡立てた卵白にアーモンドパウダーを加えたら、さっくりと混ぜるのがポイント。混ぜすぎでコシができる、歯切れの悪い生地になってしまう。「卵白は少し日が経ったものの方が、コシが抜けていて、泡立ちやすくなります。それから、冷やしておくことよりキメが細かく泡立つんです」と中條さん。卵白に少しずつ砂糖を加えて、ミキサーのスピードを低速と高速に調整しながら泡立てる。つややかに泡立ったら、キメを均一にするためにセレする。粉類を加えて、天板に絞り出し、オープンへ。作業はスピーディーに進む。クリーム・オ・ブル・オ・プラリネも前回とほぼ同じ。「前回は卵黄を使いましたが、今回は卵白に熱いシロップを加えるイタリアンメレンゲを使うので、軽めのクリームに仕上がると思います」。

パータ・シュクセとクリームを組み立て、冷蔵庫で冷やし固めている間に、いよいよ上に飾るマジパン細工にとりかかる。ピンクとグリーンに着色したマジパンに粉糖をまぶしながら練って、固さを

今月のテキストは
こんな感じです



第17課 冷菓

・凝固力のある材料の扱い方

第18課 氷菓

・基本的な氷菓の配合による質感の違いを知る



第17課ではプリンやムースなど冷やして食べる冷菓を、第18課ではグラニテなど凍らせてつくる氷菓を学ぶ。

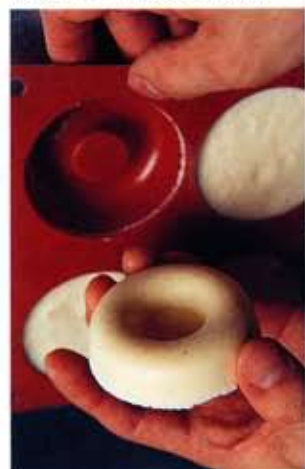
08

店で使っている、シリコン製の直径6.5cmのサバラン型を使用。



水でぬらした型に、生クリームを合わせたアングレースを練り込んでいく。

ケーキ仕立てにするために冷凍庫で固める。シリコン製の型は、中身がきれいに抜けるのも特長。



台紙にビスキュイを敷いて、その上にバヴァロワをのせれば、もう店に出せそう。

09

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

Crème anglaise

クレーム・アングレース



煮詰めていくとナップ状と呼ばれる状態になる。ヘラをすくい指で筋をつけて確認。

03

鍋を火からおろして、戻しておいたゼラチンを絞ってよく水気を切り、加える。



ブランシールした卵黄と温めた牛乳をあわせて鍋に入れ、弱火にかけてたえずかき混ぜる。

01

05 生クリームはとろっとする程度に泡立てる。06 冷やしてとろみのついたアングレースを少しずつ生クリームに加え混ぜる。07 泡立て器で底からすくいあげるように混ぜて、全体を均一にする。



07

06

05



板ゼラチンを戻す。常温の水では溶けてしまうので、必ず氷水を使う。



ゼラチンを加えたら氷水にあてながら混ぜ、とろみがつくまで冷ましていく。

04



今月は

「バヴァロワ」に挑戦

第17課は、卵の凝固力やゼラチン、油脂の凝固力を使って冷やし固める冷菓がテーマ。「バヴァロワ」は卵黄、牛乳をヴァニラで香りつけたアングレースをベースにした、口当たりなめらかな菓子。

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

そばそになってしまおうという失敗例も、DVDで見ることができて参考になりました。程よく煮つまった状態は、スパチュールですくって、指で筋をつけて確かめる。筋のあとがくっきり残るナップ状になると、アングレースはだいたい83℃になり、ちょうどいい。中條さんは念のため、83℃に近づくまで温度計で確かめていた。ここに戻しておいた板ゼラチンを加えて、なめらかに混ぜる。「板ゼラチンは常温の水だと溶けてしまうので、必ず氷水で戻すんです」。DVDでは、十分に戻った板ゼラチンの状態も、しっかりと確認できる。

生クリームはとろりとする程度に泡立てるのがポイントだ。あまり泡立ててしまうと、液体状のアングレースときれいに混ざらなくなってしまうのだ。生クリームに少しずつ加えていくと、アングレースは、さらにとろみを増していく。「違う比重の液体同士を合わせるの、ホイッパーを底からすくい上げるように混ぜる」と説明があるのですが、そのような理論的な説明だと、頭にもすんなり

入ってきますね。ここまでできたら、あとは型に流すだけ。中條さんが使ったのは、シリコン製のサバラン型。お店ではムースづくりに利用しているという。「洗いやすいし、冷凍もできるので重宝しています。バヴァロワも大量につくりたいときは、こういう型が便利かもしれません」。バヴァロワはどちらかというとパティスリーより、レストランなどでデザートとして提供するのに向いている。「今回は、お店で提供することを想定してみました。本来なら冷蔵庫で冷やし固めるところを、冷凍し、型からとりだしたら、ナバージュにくぐらせてつやをだします。下にビスキュイを敷いて、中央に生クリームとベリー、セルフィーユを飾ってみました」。

今回、特に中條さんが気に留めたのはアングレースを煮るとききの温度管理だった。冷菓では、十分に安全性も考えなければいけない。温度計で温度を測ったのも、80℃以上に加熱すれば、卵の殺菌ができるから。見た目や味だけでなく、安全性を考えるのもプロの心得なのだ。

年末年始からバレンタインにかけて、菓子店は1年で最も忙しい時期を迎える。「キャロリーヌ」では、12月に8種類のクリスマスケーキをラインアップ。お歳暮や年賀に人気の焼き菓子づくりに追われる。正月後も、2月のバレンタインまで気を抜けない毎日だ。「通信講座も終わりに近づいて、1年が過ぎる速さを感じてしまいます」と中條さんは言う。

通信講座は16課まででスポンジやパイ、発酵菓子の勉強が終わり、17課からは粉を使わない菓子のつくり方に進む。まずは冷菓と氷菓。冷菓は冷やして食べる菓子で、プリンのように加熱によって、卵の凝固力で固めるもの、ゼラチンなどの凝固剤を使ったもの、チョコレートムースなど、チョコレートの油脂分を利用して冷やし固めるものがある。「キャロリーヌ」では、奥久慈産のおいしい卵を使ったプリンが人気商品であるほか、チョコレートやフルーツと組み合わせたムースも多く出している。そこで中條さんは、

ふだんほとんどつくることのないバヴァロワに挑戦することにした。「クレーム・アングレースを使うところはムースと同じですが、バヴァロワはゼラチンの特質を生かした、プルンとした舌ざわりが特徴ですね。店では数種類の凝固剤をそろえており、まったくとしたムースには板ゼラチン、ふんわりと固めるには粉ゼラチン、ゼリーやムースの凝固力を補い、独特の食感をもたせる寒天、コンフィチュールやナバージュ、パート・ド・フリユイに使うベクテンなど、使い分けているという。店では安全性を重視して、冷凍卵黄を使っているため、この日もアングレースづくりに冷凍卵黄を使用。鍋で牛乳、ヴァニラを温め、砂糖を加えブランシールした卵黄を加える。これを鍋に戻して、弱火にかけてヘラでたえずかき混ぜていく。「泡立て器で強くかき混ぜると、煮つまり具合を判断しにくくなる、という先生の言葉にはなるほどと思いました。それに、火が強すぎるとアングレースがぼ

プロの技を耳と目で学べるビジュアル教材

1960年に大阪あべのに創立した辻調理師専門学校は、日本そして海外へと優秀な料理人、パティシエを送りだしてきた。約50年の間に、辻調グループ校は11校に広がり、伝統と最新の技術を組み込んだ、独自の教育のノウハウを培ってきた。2002年には、通信教育講座を開講。1年間で料理や製菓・製パンの知識と技術を、在宅で学べるようになった。

学習は月に1度届く、2課ぶんのテキストノートとビジュアル教材（ビデオまたはDVD）を進めつつ、課題レポートや筆記試験で実力を測り、質問票を通じて、講師とのコミュニケーションをとることもできる。また、年間5日間30時間のスクーリングも実施しているの、プロ仕様のキッチンで、講師たちの直接指導を受けることも可能だ。

パティシエ修業3年目の中條亙さん。ひと通りの仕事を覚えたところで、技術の向上を目指し、基礎の復習として製菓技術講座を受講している。

今月のテキストは
こんな感じです



第19課 チョコレート菓子

- ・チョコレートの使い方を身につける。
- ・チョコレートを主体としたポンポンの基礎を学ぶ。

第20課 糖菓

- ・糖菓の製法を学ぶ。
- ・砂糖の煮詰め方の注意。



第19課ではチョコレート菓子、第20課ではパート・ド・フリユイ、パート・ド・ギモーヴなど糖菓を学ぶ。

07



カラメル・ムーを切り分ける。包丁に生地がつかないように油をぬっておく。

08



定規をあて、3cm角に切るために包丁の刃先で印をつけておく。定規にもオイルを塗る。

09



3cm角にカットする。形は長方形や三角形など、バリエーションをつけてもいい。



10

3cm幅に細長く切ったセロファンを十字に重ねて、カラメル・ムーを包んでテープで留める。

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



01 鍋に生クリーム、グラニュー糖、水あめ、転化糖、バニラのさやを入れて火にかける。02 焦げつかないように、鍋の内側を掃除しながら煮詰めていく。03 120~125℃になるととろみがつき、ペースト状になる。

05 ヘラで表面が平らになるように均一に平らにする。穴ができてしまうので泡はつぶす。

05

常温で固まるまでしばらくおく。型からはずしたカラメルはとてもやわらかい。



06



下準備
Preparation

型を用意する。シルバットを敷いて、鉄芯4本で枠をつくり、オイルをスプレーする。



全体を混ぜて色が均一になったら、準備しておいた型に流し入れる。

04

今月は

「カラメル・ムー」チャレンジ!

第20課は、砂糖を主材料にしたコンフィズリー(糖菓)がテーマ。「カラメル・ムー」とは「やわらかいキャラメル」のこと。生クリームと砂糖の煮詰め具合でやわらかさが決まる。

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

人気パティスリーに勤めながら、スキルアップのために製菓技術通信講座を受講している中條亙さん。今月はコンフィズリーに挑戦する。

辻調理師専門学校が、通信教育講座を開設したのは2002年。西洋料理、日本料理、中国料理、製菓技術講座の4講座でスタートし、04年には製パン技術講座、07年には和菓子技術講座も加わり、これから職人を目指す人、仕事をしながらスキルアップを考えている人など、さまざまな人たちが、在宅で勉強に励んでいる。料理や製菓・製パンの世界で一流

プロのコツがひとめでわかるテキストノート

流行が目まぐるしく変わる日本のスイーツ界で、最近注目され始めているのがコンフィズリーだ。砂糖を主材料にした小菓子を指すが、そのバリエーションは、マロングラッセやアーモンドに糖衣をかけたドラジェといったすでにポピュラーなものから、フルーツのピューレを固めたパート・ド・フリユイ、フルーツを砂糖漬けにしたフリユイ・コンフィ、マジパンを使った小菓子、ラムネなどの錠菓、ガム、あめなどかなり幅広い。コンフィズリーのおもしろさは、砂糖が煮詰める温度によって変化し、さまざまな食感、風味の菓子ができること。風味や色づけにはフルーツやナッツ、香料、着色料が使われることが多い。フランスでは、伝統菓子として、また結婚式やクリスマス、聖体拝領などのハレの日に食べる菓子として親しまれてきた。中條さんの勤務する「キャロリーヌ」でも、パート・ド・フリユイ、ギモーヴ、ヌガーといったコンフィズリーが人気だという。「僕はオーブン担当ですが、コンフィズ

リー担当は特にないので、手があくともみんなで手分けしてつくっています」と中條さん。今回は「カラメル・ムー」に挑戦することに決めた。「店では、おいしい生クリームが手に入ったときだけつくるので、復習のつもりでつくってみたいと思います」。カラメル・ムーは、生クリームと砂糖を煮詰めていくだけのシンプルなルセットだが、注意点がいくつかある。まず、コンフィズリーすべてに共通するのだが、砂糖を高温に煮詰める作業がつきものなので、火傷しないように万全な準備が必要だ。鍋や器具も熱くなるので重手や布きんを必ず利用すること。濡れたものは熱が伝わりやすいので、乾かいたいたほうが良い。シロップやカラメルは100℃以上になると粘りがでて、水気が入ると糖液が飛び散る。皮膚につくと危険なので、周りに不要なものを置かず、長袖の作業着を着用するのが望ましい。鍋は銅製など、厚手の鍋が適している。フッ素樹脂加工の鍋などは、100℃以上

に煮詰まり、用意した型に流し入れる。このとき、鍋に残ったカラメルを無理してこそげ落とそうとすると、その部分から糖化して、粗い結晶になってしまうので、鍋に残った生地は次回カラメルをつくるときに、一緒に溶かして使う。

「シルバットの下には大理石を敷いています。大理石だと熱を吸ってくれるので、早く固まります」。中條さんの言葉通り、数分でカラメル・ムーができあがった。型からはずした生地は、手で持ち上げるとクニャツとして、やわらかいことが一目瞭然だ。これを、オイルをスプレーした定規とパレットナイフで3cm角に切り分ければ完成なのだが、店で売っている想定し、包装もやってみることにした。「乾燥しないように手早く包むために、店ではこうしています」と取り出したのは、細長い2枚のセロファン。十字に重ね、中心にカラメル・ムーを置いてセロファンをたたみ、テープで留める。

今回の課題はラッピング。小さいとはいえ、カラメル包みでちょっとした予習にもなったようだ。

鍋の中の材料は100℃に近づくと、大きな泡がぶくぶくと立ち、全体が盛り上がり始める。温度計で何度も温度を確認しながら、徐々に色づいていくカラメルを絶えずかき回す。いよいよ125℃

今月のテキストは
こんな感じです



第21課 コーヒー、紅茶の
いれ方

- ・おいしいコーヒー、紅茶をいれるために必要な基礎知識を身につける。
- ・コーヒー、紅茶の基本的な入れ方を学ぶ。

第22課 菓子の包装
(ラッピング)

- ・包装の意味を知る。
- ・包装の基本を身につける。



第21課ではおいしいコーヒー、紅茶をいれるための基礎知識と基本的な入れ方を、第22課ではラッピングを学ぶ。

約4cm角に切り分けた
パート・ド・フリユイを
プラスチックのケース
に3個ずつ詰める。

07



キャラメル包みを
する。ケースの大
きさに切った紙を、
箱の上中心で重ね
合わせる。

08



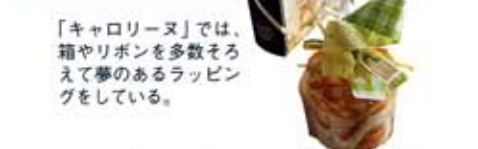
箱の側面に紙を折
り込み、角を鋭角
に折り目をつける。
きれいに仕上げる
ポイントだ。

09



赤とピンクのペー
パーラフィア2本
を、ケースに斜めに
かけ、角でリボン結
びにする。

10



「キャロリーヌ」では、
箱やリボンを多数そろ
えて夢のあるラッピ
ングをしている。

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

Pâte de fruits
パート・ド・フリユイ



03 グラニュー糖を何回かに
分けて加える。焦がさない
ように、ぬらした刷毛で鍋
の内側を掃除する。



02 水、水あめ、グラニュー糖
を加えて中火にかけて、
全体をかき混ぜながら沸
騰させて、溶かす。



01 鍋にビュレを入れる。
ホワイトデーを意識して、
店では販売していない、イ
チゴを選んだ。



最後にグラニュー糖と
混ぜたクエン酸を加え
たら、シルバットの上
に流し入れる。

05



一晩、常温で固まるま
で置き、型からはずし
てグラニュー糖をふ
り、切り分ける。

06



04 香りが飛ばないように強めの火加減でブリックス
75度になるまで煮詰める。糖度計で正確に測定。



今月は

「ラッピング」にチャレンジ!

第22課は「菓子の包装」がテーマ。これまで勉強して
きた製菓技術だけでなく、菓子に付加価値をつけ
るうえで、ラッピングも重要な技術。四角い箱と
丸い箱の包み方、リボンのかけ方・結び方を学ぶ。



学ぶ人
中條 互さん

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

「キャロリーヌ」に入社してまもなく3年を迎える中條互さんは、技術の向
上と知識の習得のために、辻調の製菓技術通信講座を受講している。

辻調製菓専門学校は創立47年。約半世
紀にわたって、日本の料理業界、菓子業
界で活躍する料理人、パティシエを育成
してきた。現在、大阪、東京、フランス
のリヨンなど、国内外に11のグループ校
があり、2002年4月には通信教育講
座も開講され、通学の難しい人、すでに
社会人の人など、さらに多くの「学びた
い気持ち」に応えてきた。通信講座では、

中條互さんの勤務する「キャロリーヌ」
では、クリスマスやバレンタイン、ハロ
ウィーンなど催事シーズンには、店頭には
必ずかわいらしいラッピングの商品が
並び、中川二郎シェフは「パティシエは
おいしい菓子をつくることだけで満足し
てはいけないと思います。お客さまが手
に取りたくなるようなキラリと光る商品
にするために、見栄えは重要です。リボ
ンの質や模様で季節感が出るものです。
うちでは1ヶ月ごとにラッピングを変え
ています。ただ、お土産もの屋さんにな
らないように、キャロリーヌ独自のオリ
ジナリティを出すことを心がけています」と
話す。中川シェフも言うように、ラッ
ピングは商品を販売するときには、菓子
の味と同じくらい手先の個性や思い
が表現されるべきもの。通信講座の21課
と22課では、ラッピングと、菓子のおい
しさを引き立てる紅茶、コーヒーの基礎
知識も学べるようになっていく。

今回、中條さんは、ホワイトデーも近
ています」と中條さんは糖度計を取り出
し、ときどき生地を糖度計に落とすのは、
ブリックス75度になるまで煮詰めていっ
た。「75度に達しなければやわらかくなっ
てしまうし、それ以上になると固い食感
になってしまいます」。

煮詰まった生地は、シルバット上に鉄
芯で四角く囲った枠内に流し入れる。1
日常温に置いて固まったら、グラニュー
糖をまぶして、店を出しているものと同
じ約4cm角に切り分ける。

次はラッピングにとりかかる。まずは
ラッピングペーパーを選ばなければいけ
ない。「やはりピンクや赤がいいのか
な・・・」とお店に数多くストックして
いる包材の中から、フランス語の文字が
プリントされた赤いペーパーを手にとり
つつ、中條さんが悩んでいると、ラッピ
ングを担当するシェフの奥さまが、赤と
ピンクのペーパーラフィアを組み合わせ
てはどうか、とアドバイスしてくれた。

ラッピングに必要な大きさに紙を切る
ことから始める。一番基本的な「キャラ
メル包み」なら、箱の縦の長さ十高さの

2倍で、紙の縦の長さが出る。包装する
ときの重なり分十箱の横の長さの2倍十
高さの2倍で、紙の横の長さとなる。だ
いたい目安で紙をカットしてしまっ
た中條さんは、最初に箱を包む段階で、だ
いぶサイズがオーバースizeだったので、
やはり計り直すことにした。パート・
ド・フリユイの箱は約5×15cmほどで薄
く、小さいので男性の大きな手ではな
かなか包みにくい。「誰が包んでも、きれい
にできるように、やっぱり紙のサイズは
決めておいたほうがいいですね・・・」。
きれいに包むためのポイントはいくつか
ある。角は鋭角に折り目をつけ、合わせ
目は上のまま、箱をひっくり返さない。
箱の両端の紙もうまく折り込むことで、
テープなどで留めずに仕上げる。リボン
は店で作っているように、対角線にある
2つの角に斜めがけにする方法で結ぶ。
「ふだんラッピングはリボンをかけるくら
いで、紙で包むことはなかったから、今
日は勉強になりました。菓子がおいしい
だけでなく、お客さまの関心をひくため
に、ラッピングも重要だと思いました」。

製菓技術以外にもプロ必携の知識が習得できる

わかりやすい解説と図解で構成されたテ
キストノートとビジュアル教材(ビデオ
またはDVD)を使い学習する。ビジュ
アル教材が登場するのは、教育の第一線
で活躍する一流の講師陣だ。毎月届く教
材は、たとえば製菓技術講座では、課題
となる基礎的な生地を使ったレシピを、
1ヶ月に5〜6種類習得することができ
るようになっていく。

いこともあり、女性好みの菓子とラッピ
ングに挑戦することにした。菓子は20課
で勉強したコンフィズリーのひとつ、パ
ート・ド・フリユイ。店ではつくってい
ないイチゴ味にすることにした。

パート・ド・フリユイは、フルーツの
ビュレをベクチンで固めて、グラニュー
糖をまぶした菓子だ。グラニュー糖が
じゃりとした表面と、果実味たっぷりの
ゼリー状のパートの組み合わせが絶妙
で、さまざまなフルーツでつくればカラ
フルで店頭で賑わいもプラスできる。材
料とつくり方はとてもシンプル。鍋にイ
チゴのビュレと砂糖、水、水あめを入
れて沸騰させて、さらにグラニュー糖と
ベクチンを加える。「ベクチンはダメにな
らないように、グラニュー糖と混ぜて入
れます」。熱によって砂糖を変化させるこ
とで、コンフィズリーには幅広いバリエ
ーションがある。パート・ド・フリユイ
の場合は、109度に煮詰めるのがポイ
ントになる。「僕はいつも糖度を基準にし

今月のテキストは
こんな感じです



第23課 製パン(1)

・基本的なパンの製法を学ぶ。

第24課 製パン(2)

・食事パンを作る。



第23課では「ストレート法」と「発酵種法」という2つのパンの製法を学び、24課では「ハードロール」などストレート法のパンレシピを紹介。



成形する。丸くした両手のひらの中で同時に生地をころがしていく。この技術は学生時代に習得したという中條さん。



ふくらんだ生地を手のひらでつぶしたら、160gに分割していく。店では、分割したら丸めて、いったん冷凍している。

07



温かい場所でさらに30分ほど発酵させると、型の高さいっぱい生地がふくらむとふくらんだ。



オイルをスプレーした食パン型に、丸く成形した160gの生地を3つずつ入れる。ほんのり黄色く、おいしそう。



ふくらんだ生地をつぶさないように、きれいな焼き色をつけるためにカラメル入りの卵液を刷毛で塗る。



クロワッサン、クイニアマン、ショボン・オ・ボム、パン・オ・レ。店のパンの一部。



170℃のオーブンで焼くこと約20分。表面にも、側面にもきれいに焼き色がついたら完成。いい香りが漂う。

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



こね上がったなら、きれいな丸型にまとめてボウルに入れ、ラップをかけて温かい場所で30分ほど発酵させる。火をおとしたオーブンがちょうどいい発酵場所になる。発酵した生地はもとの2倍以上にふくらむ。



きちんと発酵しているか確かめるために、指先を生地の中央に差し入れて、穴がもたに戻らなければOK。



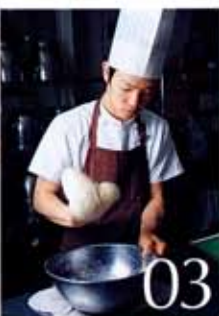
全体がまとまったら、ボウルの中で生地を打ちつけるようにしてこねる。生地がなめらかになってきたら、室温にもどしてやわらかくしておいたバターを練り込んで、再びこねる。この時点ではまだ少しべとつく。



材料は強力粉、水、牛乳、塩、砂糖、卵、生イースト、バター。粉類を合わせてボウルに入れて、中央にくぼみをつくり、水、牛乳、ほぐした卵、溶かした生イーストを加え、全体がまとまるように混ぜる。



普段はミキサーで生地を仕込むが、この日は量が少ないので手こね。10分以上、生地をボウルの中で打ちつける作業が続いた。生地の一部をとり、指先で薄い膜のように伸びたら、こね上がりだ。



最終回はパンづくりを学ぶ。勤務する店でつくっている定番の食パン「パン・ド・ミ」をストレート法でつくる。しっとりとしたパンに仕上げられるために、捏ねる工程がポイントに。



今月は

「パンづくり」にチャレンジ!



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

ン・ド・ミをつくるが、普段、店では仕込み量を多くして、一次発酵後に冷凍している。「前日の夜、冷凍庫から出しておいで、翌朝、すぐに焼けるようにしています。発酵時間がやや長くなるので、少し発酵種法に似ているかもしれません。」

まずは材料をボウルに入れて、全体をまとめていく。水や牛乳は気温にあわせて、温めたり、冷やしたりして、こね上げの温度が26〜27℃になるように調整する。水分を吸った粉は、最初はべとべとしているが、こねているうちにまとまってくる。まとまったら、ボウルの中で生地を打ちつける作業に。「いつもはミキサーを使うので、手でこねるのは久しぶりです。でも、DVDでは「生地の固さはできあがったパンの固さになるので、ミキシング中も生地の固さをたびたび確認する」といって先生が何度もおっしゃっていたので、思い通りのパンをつくるためには、ときどき手でこねて感覚を養うのも必要かもしれません。」

10分以上、打ちつけたところで、生地少量をちぎりとり、薄く伸ばしてみる。

向こうが透けて見えるくらい薄い膜状になったところで、こね上がりだ。温かい場所で発酵させた生地は2倍以上にふくらんだ。分割し、丸型に成型したら食パン型に入れて、最終発酵を約30分。みごとに盛りあがった生地の表面に、おいしそうな焼き色をつけるために、カラメルが入った卵液を塗る。20分の焼成を経て、できあがったパンは弾力があり、キメ細かいクラムに仕上がった。

全24課の通信講座を終えた中條さんは、「あつという間の1年でした」と振り返る。「特に有意義だったのは第5課でつくったパン・ド・ジェーヌです。中川シェフに見てもらいながら、フランスでは基本技術とされているフォンダンづくり、フォンダンがけを経験できました。この講座には菓子づくりの基本技術、知識が詰まっていたのですが、実際に働いている今だからこそ、より内容が身についた気がします」。菓子の歴史や、作業の意味、コツなどが満載のテキストノートは、パティシエとして経験を積んでいく上で、これからも大いに役に立つことだろう。

「キャロリーヌ」は、地元に着したパティスリー。入学祝いや誕生日のメッセージを入れたアントルメ、数十種類のプチガトー、贈りものとして人気の焼き菓子に、食事系、菓子系のパンもそろえる。そこで働く中條さんの仕事も多岐にわたる。「通っていた学校では製菓と製パン、どちらの授業もありましたが、実際、パティスリーでパンの種類をこんなに多くつくるとは思いませんでした」。店では折り込み生地のパン、ブリオッシュ、フランスパンなど4種類の生地を使って、さまざまなパンが日替わりで並ぶ。今回、挑戦したのは毎日販売している「パン・ド・ミ」、つまり食パンだ。

通信講座最後の第23、24課で学ぶのはパンづくり。テキストでは、食事に合うパンとして甘みの少ないハードロール、日本ではフランスパンとして親しまれているパン・トラディショナルの製法を通じて、ストレート法、発酵種法の2つの製法、ミキシングから焼成までの工程に

現場で働きながらの受講だからこそ身につく

「パンの基本材料は粉、イースト、水で、この3つでできた最もシンプルなパンがゲットやバターなどのフランスパンだ。牛乳や脱脂粉乳を加えればしっとりとした生地になり、風味も加わる。バターなどの油脂を入れるとパンの皮がサクツとする。パティスリーでつくられているのは、砂糖や卵の入ったブリオッシュ、バターを折り込んだクロワッサンなど、甘くリッチなパンが多い。材料の種類は少ないが、配合や製法でバリエーションは数限りなくできるのがパンづくりの魅力だ。」

代表的な製法であるストレート法は、はじめから分量の粉をすべて使って1回のミキシングで、発酵、分割、成形、最終発酵、焼成と進む。短い時間で焼き上がるが、発酵の見極めをしっかり管理しなければならぬ。一方、発酵種法は分量の一部を発酵種をつくり、ミキシングは2回になるが、生地が安定し、香りのいいパンになる。今回はストレート法でバ

有名パティスリーに入社して3年目の中條亙さんは、ブラッシュアップのために辻調の製菓技術講座を受講。いよいよ講座修了を迎えた。

1960年に創立した辻調理師専門学校は、現在、フランス・リヨン校をはじめ国内外に11校のグループ校を擁し、料理業界、菓子・パン業界に多くの優秀な人材を輩出してきた。02年には通信教育講座がスタートし、西洋料理、日本料理、中国料理、製菓、製パン、和菓子の技術と知識を自宅にしながら習得できるようになった。受講資格は中学卒業以上で、

入学時期は4月と10月の2回。各講座1年間24課(和菓子技術講座は半年12課)でカリキュラムが組まれ、毎月届くテキストノートとビデオ教材(ビデオまたはDVD)で勉強を進め、スクーリングで講師の直接指導を受けることもできる。また、質問票やレポートを通じて、講師とコミュニケーションをとれるのも心強い。