

プロの技術を  
磨き上げる

大阪あべの  
辻製菓専門学校別科

# 「通信教育」 受講体験記

製菓技術講座編

フードビジネス・コーディネーター  
カフェコンサルタント  
藤井美香

いちごのオムレット



## 第1回 製菓技術からその理論まで 製菓の基本、スポンジ生地

私は現在フードビジネス・コーディネーターおよびカフェコンサルタントとして、居酒屋チェーン企業のメニュー開発や個人経営のレストラン・カフェのコンサルタントを行っている。また並行して、カフェや個人客に向けた焼き菓子の製造・販売も手掛けている。

今回は1年間、辻製菓専門学校別科、通信教育製菓技術講座を受講し、その模様を読者の方々にお伝えしていくことになった。最近ではデザート開発の仕事が増えてきていることもあり、1年間しっかり製菓技術を身に付け今後役に立てると同時に、楽しく学んでいきたいと思

早速、教材が手元に届いた。ワクワクしながら箱を開けると教科書と1冊に2課分がまとめられた書き込み式のテキストノート。そしてDVDが入っている。また月によってはレポートもある。気持ちも新たに、今回の受講のためキッチンも作業しやすいように整えた。

第1回目は「バター・ジェノワーズ」と「バター・ビスキュイ」の基本のスポンジ生地2種。バター・ジェノワーズは卵を共立法（卵黄と卵白を一緒に泡立てる方法）で泡立てて作る。型やプレートに流して焼き、シートケーキなどによく使われる生地。バター・ビスキュイは卵を別立法（卵黄と卵白を別々に

泡立てる方法）で泡立てて作る。絞り出して焼くことができ、シヤロロットのように生地を絞った形を生かしたケーキに使われる生地だ。

今でもデザートランキングでは10位以内に入る人気のショートケーキ。私が子供のころのショートケーキは、生クリームよりスポンジの比率が大きく、スポンジの色も黄色っぽく、クリームももったりしたものが多かった。しかし現在ではスポンジとクリームのバランスが変わってきており、軽くなったスポンジと柔らかくふわっとしたクリームの組み合わせで、まるでクリームを食べているかのようなケーキが主流になってきた。

テキストを見て、少し甘く考えていた私は面食らった。テキストは「スポンジとは」という

理論から始まり、その内容は種類だけでなく組織や気泡にまでわたる。そして先に挙げた生地2種でスポンジ生地とはどういったものなのかについて学ぶ。テキストノートには各課ごとに習得したい「ねらい」が記されており、材料と作り方だけでなく要点、ポイント、覚えてほしい製菓用語などが詳しく記載されている。

実習に際して、まずは材料のチェックから始める。今回は基本のスポンジなので、小麦粉、卵、バター、グラニュー糖の4種。DVDでは製菓主任教授の川北先生の講義がテンポ良く進んでいく。一句一句が重要で、聞き逃したりしないように食い入るように見た。先生は材料だけでなく、器具に関しても丁寧に説明される。私はカフェにお

菓子を押しているものである程度の器具はそろえているものの、メランジエール（製菓用ミキサー）とバター・ジェノワーズを流し込む21cmのセルクル（底のない円形の型）がなかった。そこで底の抜ける型とパーミックで代用した。

実際に作り始めるまでに3回以上DVDを見て、テキストノートがメモでびっしり埋まった。スポンジ生地が膨らまない原因としては、卵の泡立てと粉を入れるタイミング、溶かしバターを入れるタイミングが挙げられる。そこで特にそれらに気を使った。泡立てた卵の状態がポイントで、この見極めがずれてしまつと焼き上がりに大きく影響する。しかし、先生の手による泡立てとメランジエールによる泡立ての違いの説明があったの

## 第1課 スポンジ生地

課のねらい

- ・スポンジ生地とはどういうものか理解する
- ・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、焼き方の使用法を身につける

講義編

- ・スポンジとは
- ・卵の気泡性
- ・スポンジ生地の種類

実技編

- ・共立法で作るバター・ジェノワーズ（型に流して焼く）
- ・別立法で作るバター・ビスキュイ（絞り出して焼く）

## 第2課 スポンジ生地を用いた菓子

課のねらい

- ・スポンジ生地とクリームを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（回転台とパレットナイフの使い方/クリームを塗る、絞る）

実技編

- ・いちごのショートケーキ（クリーム・シャンティイ）
- ・いちごのオムレット（クリーム・パティシェールとその応用）

で理解することができた。しっかりリユバン状（十分に泡立った状態）になるまで卵を泡立てたことで、こんがり膨らんだ風味・食感の良いバター・ジェノワーズが完成した。

同様にバター・ビスキュイも作る。ここでのポイント、絞り出し袋の扱いとメランジエール（卵白を泡立てたもの）。特にメランジエールの泡立ちが生地の膨らみや硬さに影響するので、卵黄を加

える時は非常に気を使った。テキストの内容を再度確認しながらバター・ジェノワーズを作っていたことで、少し感じはつかめていたが、生地の出来には不安があった。絞り出し袋の扱いは正直うまくはいかなかったが、焼き上がりは上々。香ばしい香りが部屋中に広がる。

第2課の講座では第1課で学んだスポンジ2種を使い、ショートケーキとオムレットを作り

ながら、クリームとデコレーションの基本を学ぶ。材料表を見て生クリームの「乳脂肪分48%」の表示には驚いた。私は以前はあまり気を使わず使っていたが、脂肪分の多少にも意味があり用途が違うのだ。ほかにもカスタードパウダー、バニラのさやなど、本格的な材料が登場。インターネットで検索してもカスタードパウダーがなかなか見つからず、あつたとしても業務用の量の多いものばかりだ。1週間ほど探し回って、ようやく東急ハンズですべてをそろえることができた。

まずはショートケーキを作る。生クリームもスポンジで挟むものとデコレーション用でクリームの硬さを変える。また切ったときの断面を考えてイチゴを並べる。パレットナイフから回転

台まで、基本的な器具の使い方ポイントもテキストに凝縮されていた。

もう一つ、いちごのオムレットのポイントがクリーム・パティシェール（カスタードクリーム）にあった。自分で作ると粉っぽくなってしまつことが疑問であったが、この講座でその原因が火の通し方にあることを知ることができた。クリーム・デコイプロマット（クリーム・パティシェール）に泡立てた生クリームを加えたものは香りも良く、最高の出来だった。そうしてきれいないちごのオムレットが完成した。

本格的な講座内容だけに一つ一つ身に付けていくのは努力がいるが、今まで抱いていたさまざまな疑問が氷解した。次回の講座が今から楽しみだ。

### 通信教育講座 募集要項

＜受講期間＞ 1年間  
＜受講開始＞ 毎年4月/10月  
＜講座・定員＞ ●辻調理師専門学校 別科/通信教育 西洋料理技術講座（290名）日本料理技術講座（400名）中国料理技術講座（150名）  
●辻製菓専門学校 別科/通信教育 製菓技術講座（375名）製パン技術講座（125名）  
＜教材＞ ビデオ24本（年間/毎月2本）または、DVD12枚（年間/毎月1本）テキストノート12冊（年間/毎月1冊）教科書1冊 筆記試験、レポート、質問票等

＜学費＞ 入学金6,000円 受講料144,000円（受講料は毎月12,000円の自動口座引き落とし、またはクレジットカードでの支払いも可能）スクーリング5日間50,000円（不参加の場合は、不要）\*DVD受講の場合、DVD仕様申込金6,000円別途  
■資料請求（無料）お問い合わせ先 辻調理師専門学校・辻製菓専門学校 通信教育部 ☎0120-24-1725 0120-24-1459 3 545-0053 大阪市阿倍野区松崎町3-16-11 URL: http://www.tsujicho.com E-mail: tsushin@tsuji.ac.jp

プロの技術を  
磨き上げる

# 「通信教育」 受講体験記

製菓技術講座編

大阪あべの  
辻製菓専門学校別科

フードビジネス・コーディネーター  
カフェコンサルタント  
藤井美香

ガトー・ショコラ・ド・ナンシー



## 第2回 生地のバリエーションを学ぶ ケーキ4種

第3・4課のテキストおよびDVDが届いた。第3課の内容

は「ジョコンド生地（アーモンド風味の生地）の使い方とその生地」「サンマルク」というケーキを作りながら「クレーム・シャンティイ」（生クリームに砂糖を加えて泡立てたもの）の応用を学ぶ。今回はDVDを見る前に材料を購入してしまい、その後DVDの中に材料の詳細説明があったので、今回はまずDVDを見てから進めていくことにした。

まずはビスキュイ生地のお麦粉の大部分をアーモンドパウダーに置き換えた生地「ビスキュイ・ジョコンド」を、全卵に粉類と砂糖を加えて泡立て、さら

に別に泡立てたメレンゲを加える方法で作っていく。

講義では、ジョコンドとはレオナルド・ダ・ビンチ作の有名な「モナリザ」を指すこと、イタリアが古くからアーモンドの名産地であり、アーモンドを使った菓子にはそれにちなんだ名前が多いことや、アーモンドにも品種がさまざまあり、イタリ

アだけでなくカリフォルニアやスペインでも栽培されていること、そしてジョコンド生地とクリームの組み合わせやその他アーモンド以外のナッツを使ったビスキュイの説明があった。

## 第3課 ジョコンド生地

課のねらい  
・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  
講義編  
・アーモンドを使ったスポンジ（ビスキュイ・ジョコンド）について  
実技編  
・バター・ビスキュイ・ジョコンド  
・サンマルク

つとした仕上がり。DVDで見ると通りに、絞り袋で焼いた生地の上に重ねていく。絞り袋は上手に使いこなすとかかなり便利な道具だ。焼きこてをスプーンで代用して焦げ色をややムラはあったが、サンマルクが完成した。第4課ではバター生地を学び、「カトルカール」「ガトー・ショコラ・ド・ナンシー」「ダンディイ・ケーキ」を作る。すべて、バターの「クリーミング性（攪

## 第4課 バター生地(1)

課のねらい  
・バターのクリーミング性を利用して菓子を作る  
講義編  
・バター生地とは  
・バターの性質について  
・バターのクリーミング性を利用した製法  
実技編  
・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

拌すると空気を取り込む性質）を利用して焼き菓子だ。カトルカールはバター・卵・砂糖・小麦粉の4種を同量ずつ使用したケーキ。ガトー・ショコラ・ド・ナンシーはバター生地にチョコレートの風味を加えたフランスのロレーヌ地方のケーキ。ダンディー・ケーキはイギリスのお菓子で、アーモンドとドライフルーツを使う。そして、バター生地の基本的

な製法が2通り紹介されている。シユガーバター法だ。シユガーバター法は、バターにまず砂糖を加えて攪拌して空気を含ませ（クリーミング）、そこに卵と粉を加えていく方法で、しっとりとした焼き上がりになる。

カトルカールはこの製法で作ってみる。基本は全卵を泡立てずに加えるが、同じ製法でも卵白を別に泡立てて加えるとふんわりした焼き上がりになる。ガトー・ショコラ・ド・ナンシーはこの製法で作っていく。もう一つはフラワーバター法。バターを攪拌してクリーム状にしなが、まず小麦粉を加える方法で、きめ細かくもろい口当たり仕上がる。ダンディイ・ケーキはこの製法で作った。ポイント、バターを十分に

舌の感覚を忘れないうちに作ろうと、大阪・なんばの製菓材料店とネットショップで材料を購入。カカオマスだけがなかなか見つからず、ようやく富沢商店のオンラインショップで探し当てることができた。

早速「バター・ビスキュイ・ジョコンド」を作る。その中で新しく出てくるのが「タン・プールのタン」（アーモンドパウダーと砂糖を同量ずつ合わせた

もの）だ。生地のつなぎに薄力粉を12%ほど加える。ここで前回のメランジュールが必要となる。私はバームックスで代用しているのだが、やはり勉強を重ねてくると先生が使われているのと同じものが欲しくなる。

そしてメレンゲの作り方も復習。今回のポイントは溶かしバターの加え方と温度だ。バターをメレンゲの入った生地に入れると気泡がすぐに消えてしまうので、木じゃくしかゴムベラので、木じゃくしかゴムベラので腹に当てながら短時間で混ぜる。DVDで先生の手の動きを繰り返して見てまねることで、予想以上にきれいな出来栄のビスキュイ生地が完成した。

次に、サンマルクを完成させるためクリームを2種作成する。クレーム・シャンティイ・オ・ショコラとクレーム・シャンティイ・ア・ラ・ヴァニユだ。ポイント、クレーム・シャンティイ・ア・ラ・ヴァニユで使用する「バター・ボンパ」（卵黄とシロップを合わせて攪拌し、空気を含ませたものでさまざまなクリームのベースに使われる）だ。グラニュー糖と水を鍋に入れて115度で煮詰めるのだが、温度を見極めるポイントが難しく苦労した。2度ほど作り直して何とか良い状態になったものを泡立てた卵黄に加え、リュパン状になるまでさらに攪拌する。このバター・ボンパにバニラビーンズを加えるのだが、さやを裂くとバニラの香りがいっぱい広がるこの瞬間がたまらない。

その後、クレーム・シャンティイ・オ・ショコラを仕上げる。2つのクレームはいずれもふわ

## 通信教育講座 募集要項

＜受講期間＞ 1年間  
＜受講開始＞ 毎年4月/10月  
＜講座・定員＞ ●辻調理師専門学校 別科/通信教育 西洋料理技術講座 (290名) 日本料理技術講座 (400名) 中国料理技術講座 (150名)  
●辻製菓専門学校 別科/通信教育 製菓技術講座 (375名) 製パン技術講座 (125名)  
＜教材＞ ビデオ24本 (年間/毎月2本) または、DVD12枚 (年間/毎月1本) テキストノート12冊 (年間/毎月1冊) 教科書1冊 筆記試験、レポート、質問票等

＜学費＞ 入学金6,000円 受講料144,000円 (受講料は毎月12,000円の自動口座引き落とし、またはクレジットカードでの支払いも可能) スクーリング5日間50,000円 (不参加の場合は、不要) \*DVD受講の場合、DVD仕様申込金6,000円別途  
■資料請求 (無料) お問い合わせ先 辻調理師専門学校・辻製菓専門学校 通信教育部 ☎0120-24-1725 ☎0120-24-1459 〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町3-16-11 URL : <http://www.tsujicho.com> E-mail : [tsushin@tsuji.ac.jp](mailto:tsushin@tsuji.ac.jp)



プロの技術を  
磨き上げる

大阪あべの  
辻製菓専門学校別科

# 「通信教育」 受講体験記

製菓技術講座編

フードビジネス・コーディネーター  
カフェコンサルタント  
藤井美香

## 第3回 バターの特性と扱い方を学ぶ シンプルケーキとパイ生地

第5課はオールインワン法で  
作製するバター生地を学ぶ。オ  
ールインワン法ではすべての材  
料を一度に混ぜ合わせ、全体を  
滑らかにつなぐ。また溶かしバ  
ターを使用するのでバターのク  
リーミング性は求めない。バタ  
ー生地を乳化させる製法だ。こ  
の製法で3つのケーキを作る。

まずは、「パン・ド・ジェー  
ヌ」。直径18cm、高さ3cmくらい  
のマンケ型という型で焼き上げ  
る。アーモンドとバターの風味  
が口いっぱい広がる、しつと  
りした口当たりのシンプルケー  
キ。ケーキ通がこよなく愛する  
ケーキで、私自身、東京の赤坂  
にある「エートル・オ・ザッシ  
ユ」のパン・ド・ジェーヌが本

上がりのメレンゲの3分の1を  
先の生地に加えて柔らかくし、  
残りのメレンゲと溶かしバター  
を加え、素早く切り混ぜる。そ  
して型に流し込み、色と弾力を  
確認しながら、講義とほぼ同じ  
状態に焼き上げることができた。

次に「マドレーヌ」と「フィ  
ナンシエ」を作る。材料のうち  
転化糖は米あめで代用し、ハチ  
ミツは専門店色が少し濃いめ  
のラベンダーハチミツを購入し  
た。両者の違いは、マドレーヌ  
は少しの酸味と軽さと膨らみが  
あるのに対して、フィナンシエ  
はバターの香りが香ばしくしつ  
とりとした食感だ。

どちらも材料がシンプルなの  
で、一つ一つの工程を丁寧に作  
っていた。特に注意したところは  
最初に卵に砂糖を混ぜるところ  
と最後のバターを加えるところ

当に好きでよく買っていたのを  
覚えていた。

このパン・ド・ジェーヌの生  
地はまず卵に、アーモンドパウ  
ダーとコーンスターチを合わせ  
てふるったものとグラニュー糖  
を加えて混ぜ合わせた後、ハン  
ドミキサーで攪拌する。そこに  
グラニュー糖を加え、たつぷ  
り空気を含んだリユパン状にす  
る。別に用意するメレンゲは一  
度にグラニュー糖を加えること  
で粘りが出やすくなるため、重  
く、固めの状態にする見極めに  
注意した。最後に忘れず泡立て  
器でセラ（メレンゲを立てると  
きの仕上げで泡立て器で力強く  
混ぜる）をし、気泡を引き締め  
て整える。しっかりとした出来

型にかぶせ、指の跡が付かない  
ように注意しながら、なじませ  
ていく。また、ミラソン型は長  
方形に生地をのばすのだが、最  
初、円柱形に生地をまとめてか  
らめん棒でたたき、長方形に薄  
くのぼしていく。アンポルト・  
ピエス（抜き型）で抜き、ミラ  
ソン型に敷き込んで冷蔵庫で冷  
やし固める。抜き型がなかった  
ので、包丁で円形にカットした。

そこらから型に敷き込んだ生地  
の上に硫酸紙（クッキングペー  
パー）を敷き、小豆の重しをし  
て焼いていく。縁が色づいてき  
たら重しと紙を外し、底にも焼  
き色が付くまで焼き上げる。

今回の講義では、バターの特  
性とその面白さを学ぶことがで  
きた。次回は、今回作ったパイ  
生地を利用するタルトの講義。  
しっかりと復習しておきたい。

## 第6課 練り込みパイ生地

講義編  
・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、から焼きの方法を身  
に付ける（めん棒の扱い方）  
実践編  
・練り込みパイ生地とは  
・練り込みパイ生地の種類  
・グルテンについて  
・バターのショートニング性  
実践編  
・パート・ブリゼ  
・パート・シュクレ  
・パート・サブレ

## 第6課 練り込みパイ生地

「パート・シュクレ」は砂糖  
が入った甘めの味で、水を使用  
しないので少しもろいが、口溶  
けが良い。まず、バターを可塑  
性のある状態にして、砂糖とな  
じませず混ぜる。そこに卵を  
加え、卵の水分を乳化させる。  
これをクレメ（クレマージュ）  
という。小麦粉を加えて一つに  
まとめ、手のひらで押し出すよ  
うに台に擦り付けて混ぜていく。  
これをフレゼまたはフラゼとい

ユクレとパート・サブレはバタ  
ーを固め、生地をまとめて扱い  
やすくするというようにその意  
味合いは異なる。

次に、パート・ブリゼとパー  
ト・シュクレを型に敷いて焼い  
ていく。高さが低めで、生地が  
引つ掛かるようにできているセ  
ルクル・ア・タルトに敷き込む。  
生地をのばす際、少々割れは  
気にせず、ピケ（焼いている間  
に生地が膨れ上がらないように、  
蒸気が抜ける穴を作る）する。

型にかぶせ、指の跡が付かない  
ように注意しながら、なじませ  
ていく。また、ミラソン型は長  
方形に生地をのばすのだが、最  
初、円柱形に生地をまとめてか  
らめん棒でたたき、長方形に薄  
くのぼしていく。アンポルト・  
ピエス（抜き型）で抜き、ミラ  
ソン型に敷き込んで冷蔵庫で冷  
やし固める。抜き型がなかった  
ので、包丁で円形にカットした。

「パート・サブレ」はその2  
つの製法の中間的な作り方で、  
成型して焼き、生地そのままの  
味を味わうこともできる。パー  
ト・シュクレより、よりもろく、  
サクッ、ほろっとした口当たり。  
3つの生地は冷蔵庫で冷やし固  
めるのだが、パート・ブリゼは  
生地の弾力を弱め、パート・シ

ユクレとパート・サブレはバタ  
ーを固め、生地をまとめて扱い  
やすくするというようにその意  
味合いは異なる。

次に、パート・ブリゼとパー  
ト・シュクレを型に敷いて焼い  
ていく。高さが低めで、生地が  
引つ掛かるようにできているセ  
ルクル・ア・タルトに敷き込む。  
生地をのばす際、少々割れは  
気にせず、ピケ（焼いている間  
に生地が膨れ上がらないように、  
蒸気が抜ける穴を作る）する。

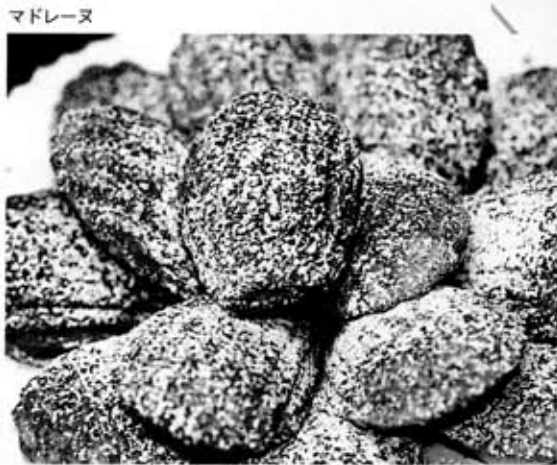
そこらから型に敷き込んだ生地  
の上に硫酸紙（クッキングペー  
パー）を敷き、小豆の重しをし  
て焼いていく。縁が色づいてき  
たら重しと紙を外し、底にも焼  
き色が付くまで焼き上げる。

今回の講義では、バターの特  
性とその面白さを学ぶことがで  
きた。次回は、今回作ったパイ  
生地を利用するタルトの講義。  
しっかりと復習しておきたい。

### 通信教育講座 募集要項

＜受講期間＞ 1年間  
＜受講開始＞ 毎年4月/10月  
＜講座・定員＞ ●辻調理師専門学校 別科/通信教育  
西洋料理技術講座 (290名) 日本料理技術講座  
(400名) 中国料理技術講座 (150名)  
●辻製菓専門学校 別科/通信教育 製菓技術講座  
(375名) パン技術講座 (125名)  
＜教材＞ ビデオ24本 (年間/毎月2本) または、  
DVD12枚 (年間/毎月1本) テキストノット12冊  
(年間/毎月1冊) 教科書1冊 筆記試験、レポート、質問票等

＜学費＞ 入学金6,000円 受講料144,000円 (受講料  
は毎月12,000円の自動口座引き落とし、またはクレ  
ジットカードでの支払いも可能) スクーリング5  
日間50,000円 (不参加の場合は、不要) \*DVD受  
講の場合、DVD仕様申込金6,000円別途  
資料請求 (無料) お問い合わせ先  
辻調理師専門学校・辻製菓専門学校  
通信教育部 ☎0120-24-1725 FAX ☎0120-24-1459 千  
545-0053 大阪市阿倍野区松崎町3-16-11  
URL : http://www.tsujicho.com  
E-mail : tsushin@tsuji.ac.jp



プロの技術を  
磨き上げる

大阪あべの  
辻製菓専門学校別科

# 「通信教育」 受講体験記

製菓技術講座編

フードビジネス・コーディネーター  
カフェコンサルタント  
藤井美香

## 第4回 3種のパイで学ぶ 生地とクリームの組み合わせ

今回第7課では、第6課で作った練り込みパイ生地3種に組み合わせるクリームの作り方やフルーツの扱い方を学んでいく。前回のパイ生地の講義では、これまで自分が当たり前に作っていた方法の勘違いや、知らなかったことを発見することができた。

今回はその復習も含めて、再度作っていく。中でも一番興味を持ったのは、パイ生地とその中に入れるクリームの組み合わせだ。

### 手順の違いで 仕上がりに大きな差

「タルト・オ・ポワール（洋

を塗る。また、焼き上げる際は表面をカリッとさせるために、粉糖を2、3回に分けて振り掛ける。表面のメレンゲ生地はすぐに焼けるため、焼き上がりはパイ生地を見て判断する。焼き上がりは柔らかいが、冷めると周りはサクッと中はホロ

## 第7課 練り込みパイ生地を用いた菓子

課のねらい  
・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の作り方や、果物の下処理を身に付ける  
実技編  
・タルト・オ・ポワール  
・タルトレット・ミルティエ・オ・ヴァン（クレーム・フランジパーヌ）  
・ガレット・ドラング

## 第8課 折り込みパイ生地

課のねらい  
・折り込みパイ生地の特徴と作り方を学ぶ  
講義編  
・折り込みパイ生地とは  
・折り込みパイ生地の種類  
・小麦粉について  
実技編  
・フィユタージュ・ノルマル  
・フィユタージュ・アンヴェルセ  
・フィユタージュ・ラビッド

ナシのタルト）はまず生地を焼いてから（空焼き）、液状のクリームを流して焼き上げる。その際の生地はピケ（蒸気穴を作る）をしない。

生地を先に焼いて火を通しておくことにより、クリームを入れても口溶けが良く仕上がる。生地が生地の状態で水分の多いクリームを流し込んでしまうと、焼き上がりでも生地が生っぽくまた粉っぽく仕上がってしまう。両方の状態をDVDで見ても、また自分でも実際に作って比較してみたことで、見栄え、食感が異なり、同じ材料で作成したとは思えないほどの違いになることが理解できた。そして最後

ッとした口当たりの軽いガレットができた。

もろくて口溶けの良い  
折り込みパイ生地

第8課では折り込みパイ生地を3種学ぶ。練り込みパイ生地とは異なり、グルテンを作ることで薄いバター層を作り、も

ろくて口溶けの良い仕上がりになる。

「フィユタージュ・アンヴェルセ」は小麦粉と混ぜたバターでデトランプを作った折っていき、バターがとにかく溶けやすいので、なかなか難しい。「フィユタージュ・ラビッド」は小麦粉に角切りにしたバター、塩、冷水を加えて混ぜ合わせて

にアプリコットジャムで仕上げたときは、ケークシヨップに並ぶような出来栄であった。

2つ目はバート・シユクレの生地を使用した「タルトレット・ミルティエ・オ・ヴァン（赤ワインに漬けたブルーベリーのタルトレット）」だ。バート・シユクレはピケをし、あらかじめミラソン型に敷き込んでおく。そこに、第2課で学んだクレーム・パティシエールをベースとした「クレーム・フランジパーヌ」を詰める。

これはクレーム・パティシエールに、砕いたマカロンまたはアーモンドパウダー、またはクレーム・ダマンドのいずれかを加えて作るクリームで、タルトに詰めるクリームとして使われている。

この3つの生地を作る際は、薄力粉よりタンパク質の量が多い粉が向いている。また途中で、バターを溶かさないようにするのが鉄則だ。

「フィユタージュ・ノルマル」は最も基本となる作り方で、小麦粉、塩、冷水で作ったデトランプ（練り粉）でバターを包み、帯状にのばし、折って作成する。生地そのもののおいしさを味わえる。

ここで、層の浮き上がりがよく、作業工程も短い、これもバターに粉がなじんでしまいがち、作っていくのが難しい。3つとも苦心しながら作っていったが、先生が作られたものとの違いも、焼き上がりも、DVDで一目で確認できた。自分VD法をよく使っていたが、今回の受講でこれまで抱えていた疑問点をすべて解消することができた。

またパイ生地の作り方と同時に、皮のむき方一つで出来上がりの見栄えが変わったり、素材を無駄なく使用することでよりおいしくなるといったフルーツの扱い方、クリームのさまざまな特徴や作り方も覚えることができ、パイ生地に対して自信が

ここでは、クレーム・ダマンドを使う。クレーム・ダマンドの作り方は、柔らかくしたバターに砂糖を少しずつ加えて、しっかりと混ぜたらアーモンドパウダーを混ぜ、最後に卵を加える。

気温が低い際は分離しやすいので、卵は湯せんして使うといい。これにクレーム・パティシエールとラム酒を合わせる。出来上がりはふんわりと軽い。生地を敷いたミラソン型に、出来上がったクレーム・フランジパーヌと、ミルティエ・オ・ヴァン（ブルーベリーを赤ワインで煮たもの）を交互に重ね、コルスで表面を整えて、焼き上げる。

仕上げはミルティエ・オ・ヴァンの漬け汁を使用したナバ

これは型を使わず、第6課で学んだパンセ（生地の縁をつまみ、飾りを付ける）をしつかりして美しく形作ると同時に、緑取りの生地がしっかりと接着するように指でつまんでいく。

中に入れるのは、タン・ブルー・タンとメレンゲを混ぜたふわとした軽い生地である。土台のパイ生地はピケをせずに、底にオレンジピールを加えたマ

タルト・オ・ポワール



## 通信教育講座 募集要項

〈受講期間〉1年間  
〈受講開始〉毎年4月/10月  
〈講座・定員〉●辻調理師専門学校 別科/通信教育 西洋料理技術講座 (290名) 日本料理技術講座 (400名) 中国料理技術講座 (150名)  
●辻製菓専門学校 別科/通信教育 製菓技術講座 (375名) 製パン技術講座 (125名)  
〈教材〉ビデオ24本 (年間/毎月2本) または、DVD12枚 (年間/毎月1本) テキストノート12冊 (年間/毎月1冊) 教科書1冊 筆記試験、レポート、質問票等  
〈学費〉入学金6,000円 受講料144,000円 (受講料は毎月12,000円の自動口座引き落とし、またはクレジットカードでの支払いも可能) スクーリング5日間50,000円 (不参加の場合は、不要) \*DVD受講の場合、DVD仕様申込金6,000円別途  
■資料請求 (無料) お問い合わせ先 辻調理師専門学校・辻製菓専門学校 通信教育部 ☎0120-24-1725 ☎0120-24-1459 〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町3-16-11  
URL : <http://www.tsujicho.com>  
E-mail : [tsushin@tsuji.ac.jp](mailto:tsushin@tsuji.ac.jp)



プロの技術を  
磨き上げる

# 大阪あべの 辻製菓専門学校別科 「通信教育」 受講体験記

製菓技術講座編

フードビジネス・コーディネーター  
カフェコンサルタント  
藤井美香

## 第5回 生地の特徴を生かした パイ菓子6種

今回この講座を受講し始めて5カ月目になる。少しずつテキストノートと教科書、DVDが上手に使いこなせるようになり、テキストノート→DVD→教科書→実技という受講のリズムもできてきた。材料もさまざまな種類を扱うようになり、キッチンに今まで学んだ食材が並ぶようになった。これらを眺めているだけでも、「こんなに多くのことを学んだんだ！」という実感がわいてくる。

さて今回学ぶ第9、10課は、第8課で学んだパイ生地3種を使って、実際にケーキや菓子を作っていく。テキストノートに目を通したとき、実技課題の菓

する工程だが、めん棒の持ち方や延ばすときの姿勢をDVDで確認し、意識した。焼く前にもう一度冷やし、焼成後の生地の縮みを最小限に抑えていく。焼いている間に生地が膨らみ過ぎないように、また焼き上がってからも反らないように、網を載せて冷ましていく。何度か作った

## 第9課 折り込みパイ生地を用いた菓子(1)

課のわらい  
・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  
実技編  
・ミルフィユ  
・ピティヴィエ(クレーン・ダイヤモンド)  
・パルミエ(フィユタージュ・シュクレ)

## 第10課 折り込みパイ生地を用いた菓子(2)

課のわらい  
・フィユタージュ・ラビッドの性質に合った菓子を作る  
実技編  
・バンド・オ・フランボワーズ  
・タルト・オランデー  
・シオンソン・オ・ボム

子の量に驚いた。今回は合計で6品だ。ポリュームは多いが、一つ一つの菓子の内容を確認して心が弾んだ。そのうち独学ではあったが、今までに作ったことのあるパイ菓子が3つ。しかも、材料も今までの講座で登場したものが80%以上を占める。

始めたころはテキストノートを見て、材料一つそろえるのに苦勞していたが、最近は材料選びも楽しくなり、自分なりのこだわりも出てきた。

例えば、今回多く使う牛乳や卵。クレーン・パティシエールに使う牛乳は、脂肪分の多いジャージー乳に、卵は地産卵にした。前回よりもおいしいクレー

ことがああるミルフィユだが、生から作り方のポイントを教わったことで、作り方やテクニクに新たな発見があった。冷めたフィユタージュは、幅9cmの板を用意し、それに合わせて切り分ける。フィユタージュでクレーン・パティシエールを挟み、表面にフォンダンを塗

ム・パティシエールができそう。また、今回第10課で「シオンソン・オ・ボム」という、小さいサイズのアップルパイを作るが、そこでのリングゴは、長野県の酸味の強いフジを取り寄せて使うことにした。

さて、まずは折り込みパイ生地の復習からだ。第8課のテキストを見て、第9、10課のテキストおよびDVDを見たが、パイ生地作成のところで、少し不安が残ったので、第8課のDVDを見て再度確認した。復習したいときに、いつでも先生のやさばきを確認できるというのは、通信教育講座ならではの素晴らしい点だと思う。

もう一度確認しながら、デトランブ(小麦粉に水・塩などを加え、混ぜ合わせてひとまと

る。そして竹串で羽模様を付け、フィユタージュを切った後に残ったミエット(パイのくず・かけら。刻んで細かくしたもの)を飾り、小型ナイフで切り分けた。慣れない最初は崩れてしまうが、何度か切っていくうちにコツをつかみ、スパッと切り分けられるようになる。

第10課ではフィユタージュ・ラビッドを作る。フィユタージュ・ラビッドは、水分の多いクリームや果物と合わせてもさくさくした食感が失われにくいパイ生地であるため、フルーツを詰めるのに適している。

これを使い「バンド・オ・フランボワーズ」「タルト・オランデー」「シオンソン・オ・ボム」を作っていく。シオンソン・オ・ボムはあらかじめリングゴでコンポートを作

ミルフィユ



にした生地)を作り、十分に生地のコシが弱まるまで寝かせた後、バターを包む(ブルーランジュという)。とにかく空気を入れないように包み込み、延ばすときの注意点を再確認しながら作っていった。同様にフィユタージュ・ラビッドも、バターが溶けないように細心の注意を払いながら、デトランブで包み込んでいく。前回に比べ、出来上がりは手応えのある良い仕上がりになった。

第9課で作る菓子は、パイ生地のサクサクしたおいしさをそのまま楽しむ3種、「ミルフィユ(ミルは1000枚、フィユは葉の意)」「ピティヴィエ(オレアナ地方の菓子で表面の放射状の模様が特徴)」「パルミエ(ヤシの意)だ。ミルフィユは

つておき、3mmの厚さに延ばしたフィユタージュ・ラビッドで包んでいく。パイ生地の味わいを楽しむことが今回のテーマであるため、コンポートの量は少なめにした。

これを冷蔵庫で寝かせた後、シロップでドレ(つやのある焼き色を出すために卵を塗る)をし、DVDを見ながら講義と同じようにナイフの先で木の葉模様を付けていく。そしてオーブンで色よく焼き上げると、表面がつややかなパイが完成した。

今回は折り込みパイ生地の特徴を生かした菓子を作ってきたが、今までの自己流とは異なるきちんとポイントを押さえた作り方を身に付けることができた。と同時に折り込みパイ生地の技術が着実に身に付いてきていることを実感している。

パイ生地を使用したお菓子の象徴で、フランス菓子のケーキショップでは必ずといっていいほどショーケースに商品が並んでいる。その種類は店舗によってさまざまで、フルーツが載ったもの、スポンジをあしらったもの、シンプルなクリームとパイだけのもの、などがある。

雑誌のケーキ特集でも取り上げられるが、東京に「VIRRON」という店がある。このミルフィユは、フルーツを一切使わないでしっかりとした甘さのクリームを楽しむミルフィユだ。第9課で作るものもフルーツを一切使用していないものなので、第2課で習った、中に挟むクリーム・パティシエールが重要なポイントになる。まずはフィユタージュを焼成

## 通信教育講座 募集要項

〈受講期間〉1年間  
〈受講開始〉毎年4月/10月  
〈講座・定員〉●辻調理師専門学校 別科/通信教育 西洋料理技術講座(290名) 日本料理技術講座(400名) 中国料理技術講座(150名)  
●辻製菓専門学校 別科/通信教育 製菓技術講座(375名) 製パン技術講座(125名)  
〈教材〉ビデオ24本(年間/毎月2本)または、DVD12枚(年間/毎月1本) テキストノート12冊(年間/毎月1冊) 教科書1冊 筆記試験、レポート、質問票等

〈学費〉入学金6,000円 受講料144,000円(受講料は毎月12,000円の自動口座引き落とし、またはクレジットカードでの支払いも可能) スクーリング5日間50,000円(不参加の場合は、不要) \*DVD受講の場合、DVD仕様申込金6,000円別途  
■資料請求(無料) お問い合わせ先 辻調理師専門学校・辻製菓専門学校 通信教育部 ☎0120-24-1725 ☎0120-24-1459 〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎3-16-11 URL: <http://www.tsujicho.com> E-mail: [tsushin@tsuji.ac.jp](mailto:tsushin@tsuji.ac.jp)



プロの技術を  
磨き上げる

大阪あべの  
辻製菓専門学校別科

# 「通信教育」 受講体験記

製菓技術講座編

フードビジネス・コーディネーター  
カフェコンサルタント  
藤井美香

## 第6回

### 応用範囲が広がる シュークリームの基本

今回この課で学ぶシュークリーム。あまりにも定番で、スーパーマーケットやコンビニをはじめさまざまな所で気軽に購入できる商品だ。

近年、手作りで作ってきたシュークリームを販売する店舗が急速に増加した。バイシュー、クッキーシューがそれである。エキナカや、路面店、ショッピングモール内、デパ地下、インターネット店舗など、数え切れないほどの店舗が存在する。私自身も5、6年ほど前にシュークリーム、特にバイシューを毎日のように食べていた時期があった。

これまではどちらかというとし、生地は普通のやわらかめのシュー

生地です。中のクリームに一手間加えたものが多かったが、味と同時に食感も楽しむシュークリームが、ここ最近では当たり前になりつつある。そのシュークリームの基本を学んでいく。

シュークリームは生地を作る過程で火を通す唯一の生地である。また、砂糖を使用しないため、お菓子だけではなく、料理にも活用できる。生地は粘りのあるペースト状で、焼成すると膨れ上がり中は空洞になるという特徴がある。その粘りは「でんぶんの糊化（α化）」で生じ、このシュー生地作りの重要なポイントとなる。

シュー生地は焼成前に一度鍋ででんぶんを糊化させる工程が

入るのだが、なぜ糊化させる必要があるのかをDVDの講義で学んだ。

シュー生地は「水、塩、バター、小麦粉、卵」と大変シンプルな材料で構成されている。これらの材料から、あの形よく膨らんだシューができるのか。その謎は講義と実験で明らかになった。まず、薄力粉、強力粉、コーンスターチでそれぞれ作ったシューの解説がテキストにあったため、講義では行われていない実験を自分自身で行った。それぞれが、テキストに書いてあった通りの仕上がりになり、勉強になったが、新たな発見だったのがコーンスターチでも意外と香ばしく仕上がるといったことだ。

またシュー生地に加える油脂も、この生地では重要な役割を

ペーニエ・スフレ



果たしている。小麦粉のグルテンを水や卵等の材料に滑らかに溶け込ませる働きをして、口当たりや膨らみ、生地のにびを良くするのだが、そのためには小麦粉を加える前に、油脂が溶けて液体中に分散していなければならぬ。また、油脂が完全に溶けていない状態で粉を加えるとでんぶんの糊化が妨げられてしまう。

そして焼成後の生地の固さを決めるのは最後に加える卵である。卵を加える量によって、シュー生地の固さが決まる。絞りに出したときにその形を保っているくらいがベストな状態で、絞り出した際に生地が広がるようであれば、やわらか過ぎであり、逆に固過ぎると焼いている間の生地の膨らみが悪くなり、小さいシューになるので注意す

またシュー生地に加える油脂も、この生地では重要な役割を

る。実際にシュー生地を作製する。鍋に水、バター、塩を入れて加熱するのだが、沸騰前に必ずバターを溶かしてしまわなければならない。次に火から下ろして薄力粉を一度に加え、一気に鍋の中で混ぜていく。大変生地が重く、ダマができねっとりとした感じであるが、ここでしっかりと混ぜ合わせ、水分と熱を均一に十分に伝え、薄力粉に含まれるでんぶんを糊化させていく。

でんぶんが糊化する温度も87度以上となっているので、冷める前に手早く混ぜていくことがポイントである。ダマがなくなくなり、生地が一つにまとまったら、再度火にかけ、木杓子で力強く生地を鍋肌に広げるように勢いよくかき混ぜて余分な水分を飛ばし、生地によく火を通す。こ

またシュー生地に加える油脂も、この生地では重要な役割を



## 第11課 シュー生地とシュー生地を用いた菓子

課のねらい  
・シュー生地の作り方、絞り出し方を身につける  
・でんぶんの働き（糊化）を知る

## 第12課 シュー生地を用いた大型の菓子

課のねらい  
・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

の工程を「アセシエ」という。そして生地が温かいうちに、ときほぐした卵を少しずつ加えて粘りが出るまでしっかりと混ぜ合わせるのだが、卵の量で焼成後のシューの固さが決まるので、加減しながら加えていく。

卵を加えるときの注意点としては、①鍋から移したばかりの生地を卵を加えると、卵に火が通ってしまうことがあるので注意が必要だが、やや高い温度の

方が生地とのなじみは良い、②生地が冷めないように卵は常温にして使う。シュー生地は冷めると固く縮まり、卵の入る量が少なくなり、伸びが悪くなる、③大きいシュー菓子を作る場合は固めにし、小さいシューは加える卵の量を増やしてやわらかめの生地の固さにする、の3点である。生地のつやと木杓子から落ちる様子を確認しながら、卵を少しずつ加えて、生地を完成させる。

次にシュー生地を実際の菓子に合わせ焼成していく。11課では、「シュー・ア・ラ・クレーム・パリジェンヌ」「エクレール」「ペーニエ・スフレ」を作った。シュー・ア・ラ・クレーム・パリジェンヌは基本のシュー・ア・ラ・クレームの生地の焼成前にアーモンドを振り、クレーム・

パティシエールだけではなく、クレーム・シャンティイを絞り、より豪華にしたものである。

焼成では、講義の方で5分、10分、15分と5分刻みで焼成していったシュー生地の変化のデモンストレーションがあった。以前から何度もシュー生地は焼いていたが、このような実験はしたことがなかったため、大変参考になった。シュー生地は焼成が難しいと聞いていたが、講義でのポイントを押さえることで、きれいに焼くことができた。

また、今回は焼くだけではなく、ペーニエ・スフレを作る際には揚げる方法も学んだ。ミスタードーナツで売られている、いわゆるフレンチクルーラーである。きれいに揚げるコツは、紙に絞り出した生地を天地を逆にして油に入れるとまず生地表面が固

まってくるので、そこに上の紙の側から軽くトントンと衝撃を与えて紙とシュー生地間に亀裂を入れ生地が膨らむ余地を作ってあげることだ。揚げたてを食べたが、サクッワツとした食感と、揚げることによって生まれる生地の風味で、焼いたものよりも個人的にはおいしいと感じた。

11課で焼成方法や生地の作製方法を学んだところで、12課では、大きなシュー生地の絞り出しや焼成、小さいシューの作成等も学んだ。シュー生地の面白いところは、絞り出しによる成形の面白さがあることである。また、卵の分量や粉の種類により、固さや食感がまったく変わってしまう面白さ、お菓子だけではなく料理にも応用できそうなパリエーションの広がりを強く感じた。

またシュー生地に加える油脂も、この生地では重要な役割を

## 通信教育講座 募集要項

〈受講期間〉1年間  
〈受講開始〉毎年4月/10月  
〈講座・定員〉●辻調理師専門学校 別科/通信教育 西洋料理技術講座 (290名) 日本料理技術講座 (400名) 中国料理技術講座 (150名)  
●辻製菓専門学校 別科/通信教育 製菓技術講座 (375名) 製パン技術講座 (125名)  
〈教材〉ビデオ24本 (年間/毎月2本) または、DVD12枚 (年間/毎月1本) テキストノート12冊 (年間/毎月1冊) 教科書1冊 筆記試験、レポート、質問票等

〈学費〉入学金6,000円 受講料144,000円 (受講料は毎月12,000円の自動口座引き落とし。またはクレジットカードでの支払いも可能) スクーリング5日間50,000円 (不参加の場合は、不要) \*DVD受講の場合、DVD仕様申込金6,000円別途  
■資料請求 (無料) お問い合わせ先 辻調理師専門学校・辻製菓専門学校 通信教育部 ☎0120-24-1725 ☎0120-24-1459 〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町3-16-11 URL: http://www.tsujicho.com E-mail: tsushin@tsuji.ac.jp