

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7回 作りやすくアレンジも自在 食感が楽しいメレンゲ生地

今回は第13、14課でメレンゲを学ぶ。メレンゲ菓子という「マカロン」のイメージが強いが、マカロンとはどんなお菓子で、どのような特徴があるのか非常に楽しみだった。

私自身が好きなのは銀座和光のチョコレートショップ「ルシヨワ」のマカロンだ。中に濃厚なガナッシュが入っており、表面のカリッとした食感が病みつきになる。今回はそのマカロンの基礎となるメレンゲをしっかりと学んでおこうと力が入る。メレンゲの材料は卵白と砂糖のみ。シンプルだけに素材にはこだわり、卵は有精卵を、砂糖はグラニュー糖の中でも奮発して高価なものを購入した。講義編はま

り出し、上にアイスクリームを載せて、中央にブラックチェリーを飾る。食べてみると、アイスクリームとチェリーの水分で少ししっとりしたメレンゲが口の中ですっと溶ける。あつという間に完食してしまった。

メレンゲ生地 正統派モンブランを作る

14課では13課で学んだ乾燥メレンゲを用いた菓子を作る。ム

うちムラング・スイスのメレンゲを使用して「ムラング・クラッセ・オ・モカ」を作る。これはメレンゲの上に、コーヒーマ味の生クリームとブラックチェリー、アイスクリームをトッピングしたものだ。ムラング・スイスはしけなくように密封容器に入れておき、クレーム・シャンティイ・オ・モカ（コーヒーマ味の生クリーム）を作る。それをメレンゲの円周に沿って絞

り出し、上にアイスクリームを載せて、中央にブラックチェリーを飾る。食べてみると、アイスクリームとチェリーの水分で少ししっとりしたメレンゲが口の中ですっと溶ける。あつという間に完食してしまった。

20度まで熱したシロップを加えることにより減菌の効果があがり衛生面で安心なため、ムースやシャーベット、バタークリームのベースに使われる。またムラング・フランセーズとは異なり、このメレンゲは乾燥焼きして単独でお菓子に使うことはほとんどない。

この作業を怠ると最後の飾り付けの際にモンブラン用の口金を通らなくなるので、しっかりと行う。フレゼしたマロンはメランジュールでラム酒を加えながら滑らかにし、そこに常温に戻したバターを加え混ぜる。ま



モンブラン

「ムラング・スイス」は卵白にほぼ倍量の砂糖を加えて、湯せんで温めながら泡立てる。卵白に加えた砂糖が溶けるため、濃いシロップを加えて泡立てると同じ状態になる。そのため粘りやコシがとて強く、きめが細かくつやがある仕上がりになる。しっかりとしたケーキの土台や乾燥焼きの後着色をして人形など飾りとして用いるのに適している。

この講義でメレンゲの泡立ち

「ムラング・スイス」は卵白の倍量に近い砂糖に水を加えて煮詰めたシロップを泡立てた卵白に加えていって作る。1

シロップを加えるムラング・イタリエンヌではシロップの煮詰め方と生地に加えるときの注意の仕方も学んだ。ムラング・スイスは湯せんにかけて、一番泡立ちやすい人肌くらいの温度に温めてから泡立てる。温まったら湯せんから外し、メランジュール（ミキサー）にかけるのだが、生地はかなりのコシの強さだ。温度が程よく冷めてメレンゲができるころには、3種の中で一番つやがあり、きめの細か

い粘り気のあるメレンゲができた。このムラング・スイスは生地にコシがある分、家庭用ミキサーや手で泡立てて作るのは相対に難しいと感じた。

た、クレーム・シャンティイを作り、バター・グラッセの上にごんもりと盛り付ける。その上に絞り出し袋に詰めたクレーム・オ・マロンを細く絞り出し、全体を覆う。冷蔵庫で冷やし固めて粉砂糖を振り、最後にセルクルで形を整えて仕上げる。



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

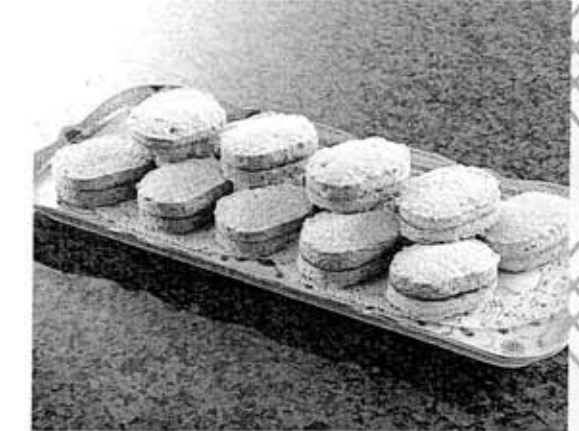
第8回

なじみ深い焼き菓子で 発酵生地の基本を押さえる

この第15、16課では、フランス菓子の中でも日本人の進物でよく購入される、メレンゲを利用した「ダクワーズ」と「マカロン・ムー」などを重点的に学んでいく。

ダクワーズはフランス西部のダスク地方で生まれたといわれる生地で、硬めに泡立てたメレンゲにタン・プール・タン・プリュット（皮付きアーモンドパウダーとグラニュー糖を同量で混ぜたもの）と薄力粉を加えて焼き上げるもの。生地表面のカリカリ感と口に入れたときのホロツとした食感や香ばしいアーモンドの味がダイレクトに伝わると、シンプルだが繊細なお菓子である。この食感が病みつきになるが、今回その食感を上手に出すのが難しく、早速ボウルに卵白を入れグラニュー糖を加えながら泡立て、メレンゲを作っていく。使用する卵白は少し日がたって、若干コシの弱くなった卵をよく冷やして使用すると良いようだ。またよりキメ細かく安定した気泡を作るために、初めに少量のグラニュー糖を加え、また仕上げにも加えるとより歯切れの良いメレンゲができる。最後に忘れずにセレ（メレンゲの仕上げに気泡を締める手法）をし、ここに粉類を加えさっくりと混ぜていく。混ざった状態を自分の作ったものと、DVDとで比較する。同じように作っていても、

ダクワーズ



室温か卵の違いか、微妙に先生のものよりふわふわ感が弱い気がする。少し反省しつつ、次の工程へ。パピエ・キュイソン（クッキングペーパーや硫酸紙といった耐水・耐油性のあるシート）を敷いたオーブンプレートにダクワーズ型を霧吹きで湿らせて載せる。その型に生地を絞り入れ、表面をならす。粉砂糖を振り掛けて少し溶けるのを待つ工程を2、3回繰り返して、生地を粉砂糖で覆う。これで表面にさくさくした食感を作りだすことができる。私はさくさく感が強いものが好きなので、心持ち多めに粉砂糖をまぶした。焼成の間に、間に挟むクリームを作成する。

今回は、一緒に実習した「シユクセ・ブラリネ」で作成した、クレーム・オ・プール・オ・ブラリネの残りの半量を利用した。180度のオーブンで10〜15分焼成し、網の上で熱を取ったダクワーズを紙から外す。粉砂糖が溶けて縁に付いたものをカットして形を整え、クリームを挟んで完成である。今回はシユクセ・ブラリネのクリームを利用したが、挟むものはアプリコットジャムやチョコレート風味のクリームなどでもおいしくできらるだろう。

次にマカロン・ムーを作成していく。マカロン・ムーとは柔らかいマカロンという意味で、メレンゲを応用した菓子の一つ。生地の混ぜ方が大きなポイントになる。これまでの菓子はしっかりと泡立てたメレンゲに材料を加える場合は泡をつぶさないようにさっくり混ぜたが、マカロンは適度に泡をつぶすように混する。成形の際はしっかりと型に押し込まないと生地があふれて形が崩れる可能性がある。ここでも注意が必要だ。グラニュー糖をたっぷり付けた生地をセルクルに詰め、常温で1時間発酵させて8分目の大きさにした後、200度に温めていたオーブンで表面がカリッとしたカラメル状になるまで約35分焼き上げる。キッチン中に香ばしい香りが広がり、少し焦げた感じがとてもおいしそう。クワイニヤマンが焼き上がった。



は温度が異なるオーブンを用意して、200度で4、5分焼き、ピエ（中の生地が周りに噴出した状態）になったら、160〜170度のオーブンに移して焼き上げるのだが、私は1台のオーブンで170度で焼成していた。焼き上がったらすぐにオーブンプレートと紙の間に水を流し、紙ごと板の上に紙からマカロンを外す。水を流すとマカロンから紙がはがれやすく、

底がしっとりとする。また底がくぼむのも防ぐ。粗熱を取ったら2個を1組に合わせ、アプリコットジャムを挟む。表面がもつとカリッとするかと思ったが、出来上がりはしっとりとしており、口に含むとアプリコットジャムとのバランスがとれていた。

今回は生イーストを使った「クワイニヤマン」を作った。生地はバターを折り込みながら作成していくが、生イーストを加えて練り込んでいく際に、コシが強すぎるとバターを包みにくくなるので、滑らかにこねていく。その後2倍の大きさまで発酵させ、生地を冷やし、バターを折り込んでいく。3つ折りを3回繰り返すが、折り込み回数を増やすとポリウムがなくなり、目の詰まった口当たりになってしまふので注意する。その後成形するが、その際に生地がべたつくようなら一度冷凍

第15課 メレンゲをベースに作る生地

〈課のねらい〉
・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
〈実技編〉
・シユクセ・ブラリネ
・トランシュ・チュニジェヌ
・ダクワーズ
・マカロン・ムー

第16課 発酵生地

〈課のねらい〉
・イースト菌の働きを利用して菓子を作る
〈講義編〉
・発酵生地とは
・イーストについて
〈実技編〉
・ババ・オ・ロム
・ブリオッシュ・オ・フリユイ・コンフィ
・クワイニヤマン
は生イースト

18当たり約百億個の生きた酵母菌が含まれるもの。ドライイーストは生の酵母を低温乾燥させた粒状のもので、発酵力なので、発酵力は生イーストの2倍。インスタントイーストは予備発酵がいらぬ顆粒状のドライイーストで、ドライイーストよりも発酵力が高い。イーストの活動温度は25〜35度だが、種類によって扱い方が異なる。今回は生イーストを使って「クワイニヤマン」を作った。生地はバターを折り込みながら作成していくが、生イーストを加えて練り込んでいく際に、コシが強すぎるとバターを包みにくくなるので、滑らかにこねていく。その後2倍の大きさまで発酵させ、生地を冷やし、バターを折り込んでいく。3つ折りを3回繰り返すが、折り込み回数を増やすとポリウムがなくなり、目の詰まった口当たりになってしまふので注意する。その後成形するが、その際に生地がべたつくようなら一度冷凍

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〉DVD12枚 (年間/毎月1本) または、ビデオ24本 (年間/毎月2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



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

クリーム・ランヴェルセ・オ・カラメル



第9回 氷菓と冷菓の基本を押さえて 独自の商品提案に生かす

第17課、18課では冷菓と氷菓を学ぶ。講師も高原亮一先生に交代し、また新たな気持ちで学んでいけそう。

17課では凝固力のある材料の扱い方を学び、卵の凝固力を利用した「クレーム・ランヴェルセ・オ・カラメル」、ゼラチンの凝固力を利用した「バヴァロワ」、油脂の凝固力を利用した「ムース・オ・シヨコラ」の冷菓を作る。凝固といってもその固まり方、性質はさまざま。

18課の氷菓では配合による基本的な質感の違いを勉強する。

氷菓は果汁、ビュレ、アルコール、卵、乳製品などさまざまな材料を凍らせて作る菓子であるが、つなぎの材料（タンバ

ク質、でんぷん、脂肪など）、凍らせ方（空気の含有量）により舌触りや軽さに変化が出る。氷菓は大きく分けると4種類で、卵黄や乳脂肪分を加えて作るものをアイスクリームやパルフェ

といい、卵黄や乳脂肪分を加えないものをグラニテやシャーベットという。

グラニテとはフランス語で御影石のような粒々のある状態を意味し、果汁、コーヒーなどで風味を付けた糖度の低いシロップを冷凍庫で凍らせたもの。凍らせる途中に何度かフォークなどでほぐし、みぞれ状に凍らせて、その質感を出す。

シャーベット（ソルベ）の材料は基本的にグラニテと同様だが消す。

オーブンに入れる際は「す」が立つのを防ぐために、次の4点に注意した。①オーブンは低温で、②湯煎にして焼く、③型はバットやオーブンプレートに直接置かずペーパータオルやふきんなどを敷く、④長く加熱し過ぎず、完全に固まる直前にオーブンから出す。

焼き上がったプリンはフルールと表面が揺れるくらいがちょうどいい。

第17課 冷菓

〈課のねらい〉
・凝固力のある材料の扱い方

〈講義編〉
・冷菓について
・ゼラチン
・卵の凝固性

〈実技編〉
・クレーム・ランヴェルセ・オ・カラメル
・バヴァロワ
・ムース・オ・シヨコラ

第18課 氷菓

〈課のねらい〉
・基本的な氷菓の配合による質感の違いを知る

〈講義編〉
・氷菓について
・氷菓の種類

〈実技編〉
・グラニテ
・グラス・エ・ソルベ
(アイスクリームとシャーベット)
・ヴァシュラン・オ・フランボワーズ
(パルフェ)

が、一般的に糖度が高く、絶えず攪拌しながら空気を含ませて凍らせるので、グラニテよりもきめ細かくアイスクリームよりはきめが粗い。

アイスクリーム（グラス）は基本的に乳製品をベースに卵、香料、フルーツなどを加えて作る。クレーム・アングレーズをソルベティエル（アイスクリーム製造機）にかけて凍らせる作り方が代表的だ。

パルフェはバター・ポンプ（バタークリーム）と泡立てた生クリームを合わせてそのまま凍らせたもの。生クリームの割合が多く、目が詰まっている口当たりが滑らかである。

今回はソルベやグラニテのパリエーションが多く紹介されているが、グラニテに使う桃の時期ではなかったため探すのに苦労した。

火を通してから粗熱を取り、冷蔵庫で冷やす。出来上がったナイフで縁を浅く切り、皿を当ててひっくり返して型から外した。途端に上からカラメルが流れ落ち、とてもきれいなクレーム・ランヴェルセ・オ・カラメルができた。カラメルの苦味と甘味のバランスが非常に良く、一度に2つも食べてしまった。

これを参考に、実際に商品提案用のプリンを作っていた。スポンジやパンを入れて焼くカスタードプリンで、カラメルの有無で合計6種のカスタードプリンを試作した。

コニヤックの代わりにラム酒を加え、グラニュー糖の分量を若干減らした。パンのカットを小さくしたり、表面に焦げ目が付くくらいにあえて強めに焼いたものも作ってみた。

労した。最終的には桃のワイン煮の煮汁を使った。さらりとした甘さで食べやすく、辛口のワインに合わせてみると口の中で溶けるグラニテとワインの相性が最高に良かった。

また、「安定剤」「ポーム度」「プリックス度」や「糖度」がテキストで詳しく解説されていたので、デザートの商品開発を行っている私には調整の考え方も学ぶことができ、大変参考になった。

さて、秋に控えているカフェメニューの商品提案に合った冷菓の講義、それが「クレーム・ランヴェルセ・オ・カラメル」である。卵の凝固力で固まるこの冷菓は「ランヴェルセ（ひっくり返す）」という意味からこの名前が付いた。いわゆるカスタードプリンである。実習はま

出来上がりはなかなかのもの。カラメルの量が若干多過ぎたのが課題であったが、フードコーディネーターの仲間が集まり、わいわい試食をしながら意見を聞いてもらった。アバレイユはおいしい！と大好評。パンのさくさく感とマッチし、コーヒーや濃い紅茶とも合うという意見をもらった。この結果を携えて、秋の商品提案の本番に臨みたいと思う。

今回自信がついたのは、やはり講義できちんと基本を学べたことが大きい。シンプルなお菓子で作るものだからこそ難しく、このクレーム・ランヴェルセ・オ・カラメルも基本をしつかりたたき込んだことで、アレンジが容易にできた。カラメルの作り方はもう少し修業が必要だが、とても満足いくものとなった。

今更ながら、冷菓と氷菓の勉強は、また新たな気持ちで学んでいけそう。

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〉DVD12枚 (年間/毎月1本) または、ビデオ24本 (年間/毎月2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

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10回 温度管理が成否の鍵を握る チョコレートと糖菓

第19課、20課は山崎正也先生の講義で、チョコレート菓子と糖菓を学んでいく。今回は前回とは打って変わって秋らしい製菓が8種。毎回実習するボリュームも多く、器具なども使い慣れてだいぶ手になじんできた感じである。

講義では、チョコレートの扱い方およびテンパリング（温度調整作業）について学ぶ。製菓の中でもチョコレートを中心に扱う部門は「ショコラトリ」といい、パティスリーとは独立して存在する。

今回使用する「クワヴェルテユール」とはカカオバターを多く含み、溶かしたときに流動性のよい製菓チョコレートのこと

を指す。その種類にはスイート、ミルク、ホワイトがあり、スイートは乳成分の入らないプレーンなもので、ブラックと呼ばれることもある。ミルクは粉乳を、ホワイトはカカオバターに粉乳砂糖などを加えたもの。ホワイトにはカカオの固形分が入っていないのが特徴である。

チョコレート菓子を作る際、溶かしたチョコレートがそのまま固まると白く粉を吹いてしまい、きれいなつやのある状態にならない（ブルーム）。また、口溶けも悪くなってしまふ。

これを防ぐためにはテンパリングが必要だ。テンパリングとは溶かしたチョコレートのカカオの脂分を安定した結晶型にす

るための温度調節作業で、3つの方法がある。ダブルリール法、水浴法、フレック法だ。

今回はその中からダブルリール法を学ぶ。クワヴェルテユールを刻み、60度ぐらいの湯で長い時間をかけて湯煎をしながらゆっくり溶かしていく。そのうちの4分の3を清潔な大理石（御影石）の台に流し、アングルパレットと三角パレットで広げて集めるという作業を繰り返し行い、温度を28度まで下げていく。この作業はチョコレートの温度による形状の変化がよく分かる作業で、先生は「パンツ、パンツ」と音もリズムカルで軽やかだが、私はなかなかそうはいかない。チョコレートに粘りが出てくるまで、こぼさないように作業をすることに気を使った。温度が28度まで下がったら、

ヌガー・ド・モンテリマル



元の温かいチョコレートのボウルに戻して全体を31度にする（このテンパリング温度はチョコレートの種類によって異なり、スイートが28〜31度、ミルクが27〜30度、ホワイトが26〜29度）。33度以上になると安定した結晶が壊れてしまうので、台に戻してやり直す。同時にテンパリングの作業中は水気が入ってブルームを起さないように十分に注意する。テンパリングがきちんとしてできているかどうかの確認は、厚紙等に付けてみて3〜5分待つやよく固まればOK。ただし失敗した際にはもう一度溶かすところからやり直せるので、その点は安心だ。

「トリュフ」はガナッシュ（生クリームとチョコレート混ぜ合わせて作るクリーム）にココアをまぶし、西洋料理食材であるトリュフに見立てたチョコレート菓子である。この菓子のポイントにはガナッシュの滑らかさ。ガナッシュ作製、成型、テンパリング、トランベ（コーティング）のすべての工程で温度が鍵となる。実習当日の気温は37度。手早く作業をしないとどんどんガナッシュが溶けてしまう状況で、実際には20度ぐらいの室温で作業するのがベストであろう。チョコレートフォークの跡が少し残ったトリュフは、口に含むと克蘭・マルニエの風味が鼻に抜け、口の中ですっと溶けた。仕事ではチョコレートを使ったメニューを作っているが、チョコレート自体を扱う経験がな



かったため、あらためてその扱い方の大変さを再認識した。

配合の違いで種類が変わるヌガー

次の糖菓もまた難しい。「コンフィズリー」と呼ばれる糖菓は、砂糖を煮詰める温度変化を利用して作るお菓子である。その種類はあめ、キャラメル、ソフトキャンデー、マシユマロなど。今回学んだのが「パート・

ド・フリユイ」「ヌガー・ド・モンテリマル」である。

ヌガー・ド・モンテリマルは砂糖、はちみつ、ナッツ類を主原料とした糖菓で、軟らかく粘りのあるかみ応えが特徴。フランスのドローム県モンテリマルでアーモンド栽培が推奨され、ヌガーの町として有名になったことからネーミングされた。中身は30%がナッツで、そのうち28%がアーモンド、2%

がピスタチオ。ちなみにヌガーは配合や煮詰め温度の違いで「ヌガー・ブラン」「パート・ド・ヌガー」「ヌガー・オ・ミエール」「ヌガー・ド・プロヴァンス」など、4種類以上に分類される。

早速、ヌガー・ド・モンテリマルを作る。オーブンでローストしたナッツは余熱で保温しておき、ヌガー生地に取り掛かる。高温に煮詰めた水あめとグラニュー糖を卵白とグラニュー糖をほぐしたメランジュールの中に少しずつ加えて泡立てしていく。粘りが出てきたら、ボウルの周りをバーナーで熱し、メランジュールの水分を飛ばしていく。作業は分かりやすいのだが、温度管理に気を使う。また粘りが出てくると重さが出てくるので、ナッツを加えた後の扱いが思っ

たより難しい。コーンスターチを振ったシルバット（シリコン樹脂でゴムのような弾力があるシート）にヌガー生地を載せ、伸ばして長方形に成型していく。そしてウエハースで挟んで、固まるまで常温で置いておく。

2.5〜3cmの波刃の包丁でザクツ、ザクツとカットするのだが、切った後の断面はアーモンドとピスタチオ、ヌガーの色のコントラストがとてもおもしろい。一口ほおばると、ナッツのカリッとした食感も残っている。濃いめに入れたアールグレイに合わせることで、さらにおいしく食べることができた。

チョコレート菓子と糖菓は、この講座を受講しなければ自分では作ることができなかったお菓子。新しい発見も多く、非常に充実した内容だった。

第19課 チョコレート菓子

- 〈課のねらい〉
- ・チョコレートの扱い方を身につける
 - ・チョコレートを主体としたポンポンの基礎を学ぶ
- 〈講義編〉
- ・チョコレート菓子
 - ・クワヴェルテユール
 - ・テンパリング
- 〈実技編〉
- ・テンパリング（ダブルリール法）
 - ・マンディヤン
 - ・トリュフ
 - ・アマンド・オ・ショコラ

第20課 糖菓

- 〈課のねらい〉
- ・糖菓の製法を学ぶ
 - ・砂糖の煮詰め方の注意
- 〈講義編〉
- ・糖菓とは
 - ・糖菓の種類
- 〈実技編〉
- ・パート・ド・フリユイ
 - ・ヌガー・ド・モンテリマル
 - ・キャラメル・ムー
 - ・パート・ド・ギモーヴ

たより難しい。コーンスターチを振ったシルバット（シリコン樹脂でゴムのような弾力があるシート）にヌガー生地を載せ、伸ばして長方形に成型していく。そしてウエハースで挟んで、固まるまで常温で置いておく。

たより難しい。コーンスターチを振ったシルバット（シリコン樹脂でゴムのような弾力があるシート）にヌガー生地を載せ、伸ばして長方形に成型していく。そしてウエハースで挟んで、固まるまで常温で置いておく。

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〉 DVD12枚 (年間/毎月1本) または、ビデオ24本 (年間/毎月2本) テキストノート12冊 (年間/毎月1冊) 教材書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受講料の場合、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 FAX0120-24-1459 〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町3-16-11 URL: <http://www.tsujiicho.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

コーヒー豆は、地域によっ
て味わいの違いを楽しめる



第11回 ティータイムを彩る コーヒーと紅茶のいれ方

気が付くとこの通信講座も残り4課を残すのみとなった。今回は製菓技術ではなく、菓子とともに頂くコーヒーや紅茶のいれ方、菓子のラッピングについて学んでいく。

まず第21課はコーヒーの基礎知識から。コーヒーはアカネ科の常緑樹で、白い花が咲いた後に、1、2cmの楕円形の緑色の実を付ける。その実が熟して赤く色付いたら収穫し、皮や果肉を取り除いて乾燥させたのが「コーヒー豆（生豆）」である。

世界地図上で北回帰線から南回帰線の間位置するコーヒーベルトと呼ばれる地域。アジア、中南米、アフリカと、地域によってさまざまな味の特徴がある。生豆の状態から4つの工程を経て、いわゆる「豆が完成するが、一番重要なのはロースト時に行われる「豆の選別（欠点豆の除去）」。

欠点豆が除去されないままローストすると風味や味が大きく落ち、抽出液が濁ったりするため、焙煎の前に必ず取り除く（ハンドピック）。普段はなかなか目にすることのできない欠点豆も、DVDで実物を確かめることができた。

地域による豆の特徴と味わいの違いを楽しむことができた。

その後同様にお湯を注いで抽出液の量が1人前の150mlになったら、湯が落ち切っていないくてもドリッパーを外す。すると透明感のある、きれいなドリッポコーヒーが完成した。

今回はインドネシア産、中南米産、アフリカ産のコーヒー豆を各2種類、計6種をそろえた。最初にいれたのは酸味の少ないインドネシア産のコーヒーだが、いれ比べることによって酸味や苦味の強さ、甘味とそれぞれの

地域による豆の特徴と味わいの違いを楽しむことができた。

また、紅茶は葉の外観と形状（大きさ）によって等級区分され、OP（オレンジペーパー）、OPP（オレンジペーパー）、BOPF（ブローン・オレンジペーパー）、BOP（ブローン・オレンジペーパー）の3階級がある。

次に紅茶について学んでいく。紅茶の木は熱帯の高地、亜熱帯、温帯に分布するツバキ科の常緑樹。茶葉に含まれる酸化酵素の働きで発酵させ、紅色の色素を付けたものである。その分類は発酵の進み具合によって熱帯茶と温帯茶に二分される。

熱帯茶はアッサム系の高木性でカテキン（タンニン）含有量が多い。酸化酵素の働きが強く主に紅茶用である。温帯茶は中国系で低木性。カテキン（タンニン）含有量が少ない。耐寒性があり、中国・日本・台湾の緑茶生産地帯および熱帯高地で栽培。主に緑茶用だが、インドの

的な紅茶のいれ方で、茶葉を先にポットや急須に入れ、湯を後から注いで成分を抽出する。水もくみだして空気をよく含むものが最適ということなので、水道水を使用。タージン、ウバ、キーマンを購入し、飲み比べてみた。

が必要だ。ポットとカップを湯で温めておいてから、湯を捨てて茶葉を入れて、すぐにふたをして蒸らす。

てしまふ。温めておいたカップに茶こしで注ぎ入れると、香りが高い紅茶が完成した。

と同時に、他店と差別化を図るものでもある。重要なものはつきりとした目的と商品知識を持ち、カラーコーディネートションを考え、包みをほどくときのシンをイメージしながら包むということだ。

講座もカラーコーディネートションから始まり、包む手順、包む方法3種（①キャラメル、②スクウェア、③円い箱）、リボンのかけ方まで網羅された内容だった。

第21課 コーヒー、紅茶のいれ方

（課のねらい）
・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、紅茶の基本的ないれ方を学ぶ
（講義編）
・コーヒーとは
・紅茶とは
（実技編）
・ペーパードリッポ
・アイスコーヒー
・エスプレッソ
・ストレートティー
・ミルクティー

第22課 菓子の包装（ラッピング）

（課のねらい）
・包装の意味を知る
・包装の基本を身につける
（講義編）
・「包む」ということ
（実技編）
・四角い箱を包む
・円い箱を包む
・リボンのかけ方・結び方

が起り、これにより成分がよく抽出される。途中で混ぜたり、長時間沸騰させた湯を使うと、茶葉がジャンピングしなくなっ

てきた。今まで自前の知識で作っていた時は正直自信がなかったが、これからは自信を持っていれることができそうだ。

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＞ DVD12枚（年間/毎月1本）または、ビデオ24本（年間/毎月2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

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

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

最終回 製パンの基礎を学ぶ

この講座も受講し始めて1年、いよいよ最終回を迎える。どんなケーキを作るのだろうかという期待を込めてテキストの封を開けると、今回は何と製パン。最終回において新しいジャンルを学ぶという、内容の充実ぶりには正直驚いた。

早速学んでいく。この課で学ぶパンの製法は2つ、ストレート法と発酵種法がある。ストレート法は初めから分量の粉をすべて使い、1回のミキシングでパンを作るシンプルで分かりやすい方法である。もう一方の発酵種法は粉の一部であらかじめ発酵種を作り、2回に分けてミキシングをしてパンを作っていく方法である。種をもとに生地

を作ることによってグルテンの形成がよく、生地が安定し失敗が少ない。また出来上がりの香りも良い。

23課で学ぶ「小麦パン」とは聞き慣れない名前だが、小麦粉だけで作るドイツのハード系食パンのこと。最初の材料の紹介から細かい説明があった。というのも、パンは少ない材料で構成されているため、材料の1つが変わるだけで全く違うパンができてしまう。

ヨーロッパ系のパンを作るので、ヨーロッパで使われている小麦粉に近いものを用いることでフランスパン専用粉を使用する。もしくは強力粉と薄力粉を8対2の割合で混ぜたもので代

用してもよい。今回はインターネットでフランスパン用の小麦粉を購入した。

そのほかの材料は、塩、脱脂粉乳、バター、インスタントイースト、モルトエキス、水。それぞれおいしいパンができるために重要な役割を果たす。塩は味の決め手で、これがないとふ抜けた味になる。脱脂粉乳やバターはパンを柔らかくし風味をアップさせる。イーストはテキストにあるインスタントイーストを使用。生イーストの半分同量で同じ働きが期待できる。種類や状態がさまざまなので、自分で使いやすいものを選びたい。麦芽から抽出したモルトエキスはイーストの働きを助け、色付きをよくする。水はミネラルの多いものを使ってみた。

ストレート法で作る小麦パン

また焼き上がりに表情もつく。蒸気が出ないオーブンだったため、霧を吹いて焼成した。

18分後パンがこんがりときつね色に焼き上がった。香ばしい香りがキッチン全体に広がる。かみしめるとほんの甘みが感じられ、なんともいえない幸せな気持ちにしてくれた。他の作り方はスパイラルミキサー（生地を攪拌する部分がらせん状になっているパン用ミキサー）を使用するので、DVDで講義を見て確認していた。

今回実習したのはストレート法の小麦パンだが、講義DVDにより自分で行った手こねと機械との微妙な違いや、強力粉のみハードロールとフランスパン用小麦粉のパン・トラディショナルとの出来上がりや生地の状態の違いなどを確認すること

の工程は「ミキシング」→「発酵」→「パンチ」→「分割」→「丸め・ベンチタイム」→「成形」→「最終発酵（ホイロ）」→「焼成」だ。まずはミキシング。小麦粉はあらかじめふるいにかけておく。分量の水のうち少量を取り分けておき、残りに脱脂粉乳と塩を混ぜ合わせて加える。そしてそこにインスタントイーストと水で溶いたモルトエキスを加えていく。粉を加え、残しておいた水で生地の固さを調節しながらこね始める。生地の調節に使う。水分が粉に吸収されて粉気がなくなったら、作業台の上ですり付けられるように混ぜ合わせ、生地が粘りが出たらバターを加えてさらに混ぜ込んでいく。

最初はべたべたしていたものが、少しずつまとまってくる。

できた。次回はぜひスパイラルミキサーを購入して、実習したいと思っている。

第1課のスポンジ生地から今回の製パンまで、製菓技術講座では多くのことを学ぶことができた。基本をしっかり押さえた上に「なぜそうなるのか」という理論が分かることで、応用を利かせることができるようになった。また通信教育というスタイルは、仕事柄自由になる時間帯が不規則な私にも無理なく1年間受講、実習できた。その上受講内容をすぐに自身の仕事に反映させることができたのも、この講座の魅力だ。

メモ書きでびっしり詰まったテキストノートは私の宝物だ。来月からまたゆっくり復習をしていきたいと考えている。1年間ありがとうございました。

ストレート法の小麦パン



そうしたら台にたたきつけ折り返すという作業を繰り返して、生地がしっかりと伸びたら、たたく力を強くしてこね上げる。生地の一部を取って延ばし、薄い膜ができたところをこね上げていく。感覚が分からず、講義DVDの出来上がりを見比べながらこね上げる。表面がきれいになるようにまよめ、生地の温度を測る。こね上がりの理想的な温度は26〜27度で、そこから発酵に入る。60分が経過したらフィンガーテストで生地の発酵状態を確認する。指を生地に入れた時の感触は耳たぶより少し軟らかい感じがした。パンチをして、生地を4つに畳んでガスを抜く。さらに30分の合計90分間で、28〜30度の温度帯で発酵前の約2倍の大きさになるまで膨らませる。



第23課 製パン(1)

〈課のねらい〉
・基本的なパンの製法を学ぶ
〈講義編〉
・パンの製法
〈実技編〉
・ストレート法の小麦パン
・発酵種法の小麦パン

第24課 製パン(2)

〈課のねらい〉
・食事パンを作る
〈実技編〉
・ハードロール
・パン・トラディショナル

発酵が終わったら、生地を60gずつに分割していく。この時の生地は耳たぶよりふわふわで綿菓子よりもしっとりした、まるで生まれたての赤ちゃんの太ももようだ。計量したらすぐに丸めていく。私ははかりで目安の生地の固まりをつくり、それと同じ大きさに丸めていった。丸めることにより刺激を与え、生地に力をつける。

次はベンチタイムで、丸めての動きをまねる。成形した生地は最後32度で55分発酵させる。発酵した生地はクーブ（切れ目）を入れ、230度で温めたオーブンで17〜18分焼き上げる。クーブを入れて生地に弱い部分を作ることで、パン全体がよく膨らむ。

弾力が出た生地を休ませる。この時間を取ることで、生地が緩んで伸展性を取り戻す。ホイロ（醗酵室）がない自宅で作業を行う都合上、室温を上げ、できるだけ暖かくし15〜20分生地を休ませた。

次回成形していく。軽くガスを抜き、それぞれ、棒・丸・コップの3種類の形に整える。指の腹や手のひらを使い、柔らかく、かつ、しっかりと、先生の手の動きをまねる。成形した生地は最後32度で55分発酵させる。発酵した生地はクーブ（切れ目）を入れ、230度で温めたオーブンで17〜18分焼き上げる。クーブを入れて生地に弱い部分を作ることで、パン全体がよく膨らむ。

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 西洋洋食技術講座 (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〉 DVD12枚 (年間/毎月1本) または、ビデオ24本 (年間/毎月2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、質問紙等

〈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