

私はいま菓子屋人生の最後の集大成のフランス菓子の世界をまとめています—— 弓田亨

全500種のお菓子

(弓田亨のフランス菓子の世界の全体を明瞭に見渡せ、把握できる)

●全てのお菓子が弓田亨の手と舌によって良しとされた、本当においしいものばかり、全てのお菓子が即戦力になる。

○クラシックなものを基本として、弓田亨、ドゥニ・リュッフェルのオリジナルによる最新の考え方、技術も完全網羅。

○全ての考えや技術が、弓田亨が構築した科学的な考え方により裏打ちされている。

○作り方をより簡単に、確実に、を突きつめた解説。

○味わいの訓練、感覚の磨き方を独自の考え方で解説。

○フランスと日本の素材の味わい、物理的・化学的違いを詳細に説明。

○違いに対する対処法を詳細すぎるほど詳細に解説。

●それぞれの生地、クレームなどの基本となる生地を可能な限り、多くの写真と共に可能な限り詳細に解説。

## もくじ

第1章 フランス菓子の歴史的概略

第2章 おいしいお菓子を作るということ

第3章 日本とフランスの素材、味わい物性は異なる

第4章 味わいの分析と記憶～イメージの高め方

第5章 食べることによって生じる反応・感覚

第6章 3要素（香り・食感・味）によるフランスと日本の味わいの構造

第7章 起泡の基本と日本とフランスの卵（全卵・卵白）と起泡性の違い、その克服の仕方  
（起泡の三要素）～（ハンドミキサー、KA、KMでの泡立て方）

第8章 I. フランス菓子、生地の焼成の考え方  
II. オープン・熱の均質性と密度  
III. 種々のオープンの熱の特徴

第9章 これまでの知識を基に、ビスキュイ・オ・ザマンドゥの生地作り焼成をイメージする

第10章 実践編

(1) パータ・ジェノワーズ 13種

- フランスと日本のジェノワーズ
- 様々の配合と特徴をもったジェノワーズ
- カステラ
- ジェノワーズによるパウンドケーキ

(2) ビスキュイ

- ①ビスキュイ・キュイエール 7種
- ②ビスキュイ・アマンドゥ 8種
- ③ビスキュイ・ジョコンドゥ 5種
- ④その他のビスキュイ 7種
  - ビスキュイ・ドゥ・サボワからシフォンケーキまで
- ⑤ショコラのビスキュイ 7種
  - ショコラのビスキュイの別立て式のパウンドケーキ、オリジナルのザッハトルテからデセールの流れ出るソースショコラ、ビスキュイ・克蘭（流れるビスキュイ）まで

(3) 泡立てた卵黄の入っていないムラングのパートゥ

☆誰も理解できていない、ムラングの全体がつかめます。配合の役割、味わいのできる仕組みが分かります。  
☆ムラングの化学的理解、確実によくできる技術。

- ① ムラング・セッシュ（乾燥メレンゲ） 6種
- ② ダックワーズ 3種
  - ☆とびきりおいしいダックワーズの為の泡立て方と混ぜ方
- ③ マカロン・リス 4種
  - ☆マカロンの化学的考え方と、生地ができ焼き上がる仕組み
  - イル・プルーの本物のマカロン
  - その他のマカロン
- ④ムラング・シュイス 2種

(4) 脂肪と水の違いを理解し、グルテンの膜によって膨れるもの

※パータ・シューの全体像を残すところなく掲載、クラシックから弓田、ドゥニさんのオリジナルまで。  
☆基本のパータ・シュー 生地のできる仕組み、科学的に詳細に説明。

- ①パータ・シュー
  - (a)丸く絞るもの 8種
  - (b)だ円に絞るもの 1種
    - サランゴ
  - (c)細長く絞るもの
    - エクレール4種 うち オリジナル2種
  - (d)チョロギに絞るもの
    - デュシス2種 うち オリジナル1種
  - (e)リングに絞るもの
    - サントゥノレ・シブーストゥ
    - レモンのサントゥノレ

④ その他の形

○シーニュ (白鳥)

(5) パートゥ・フィユテ

※圧巻、存在する 39 種ほぼ全てを掲載。

○クラシックなギャレットゥ・デ・ロワからオリジナルのフレッシュチーズのガレットゥまで。

●パートゥ・フィユテは難しくない。手取り足取りの解説

●パートゥ・フィユテのおいしさを知らなくては大きな人生の損

☆パートゥ・フィユテ (フィユタージュ) フレンチ・パイ

☆パートゥ・フィユテ・ラピッドゥ 練りパイ

◎20 コートによる 4 パトンの生地仕込み方

} 二種の生地の作り方を科学的に詳細に解説

(6) ポマーダ状バターを使う 3つの生地

☆見やすい表で3つの生地、バターの柔らかさ、粉、卵の温度、混ぜ方、混ぜ具合が一度に理解できる。

パウンドケーキ
パートゥ・シュクレ
パートゥ・ブリゼ
クレーム・ダイヤモンド
クランブル
パートゥ・グラニテ
パートゥ・トゥリニテ

お菓子の全体の

味わいの中で

他の素材の味わいを

高める為に

大事な三つの生地

→

砂糖、バター、卵など

カリッ、ガリッとした

歯当たり、歯崩れが印象的

①ケック (キャトル・キヤール) パウンドケーキ

20 種 作り方に作りました。そのどれもがとびきりのおいしさです。殆どがオリジナル。

☆正に春を告げる杏のパウンドケーキ、重厚、五感にかぶさる強烈なうまさの百花蜜、心にしみこみスペインの  
滋養豊かなマロン。

○共立て 13 種 五感包みこまれる暖かすぎる味わい、チーズ、そして絶妙すぎる心に深くしみこむコーヒーとウイスキー。  
店の品格を見事に高めるフルーツ・ケーキ。

○別立て 7 種 定番ヒット商品 優しくノブるな柚子の香り、クルミの懐かしい味わいとソフトさを極めたケック・ドゥ・  
サルラ、深いチョコレートに全ての感覚が包まれるショコラ。

☆ドゥニ・リュッフェルにこのパウンドケーキのおいしさはどんなパティスィエも嫉妬すると言わしめた極めつきのうまさ。

☆うまいパウンドケーキはとんでもなく簡単、作り方と配合次第です。

②パートゥ・シュクレ

☆パートゥ・シュクレはタルトゥ、フルセック (クッキー) の大事な基本。

☆日本とフランスのバター、卵、粉は味わいだけでなく物理的・化学的性質まであまりにも違います。

☆日本の素材での考え方、作り方を科学的に徹底解説。

③パートゥ・ブリゼ

☆パートゥ・ブリゼの軽いハラッとした歯当たり崩れを、科学的に詳細に解説。

☆タルトゥの底となるパートゥ・シュクレ、パートゥ・ブリゼ、パートゥ・フィユテ。

三つの生地の役割、関係

○印象は次のような順になります。

①サクリした歯ざわりとこげ香のパートゥ・フィユテ

②砂糖の固まったカリッとした歯ざわりのパートゥ・シュクレ

③ハラハラとした軽い歯ざわりのパートゥ・ブリゼ

☆パートゥに詰めるクレームやその他のものの味わいととの相対的關係。

○同じクレーム・ドゥ・シブーストゥを盛るタルトゥでも

- ①ペーザンヌ・シブーストゥー — パートゥ・フィユテ
- ②洋梨のシブーストゥー — パートゥ・シュクレ
- 優しい味わいのクラフティ・スリーズ — パートゥ・ブリゼ

### (7) ドゥミセック (半生菓子) ガトー・ドゥ・ヴォワイヤージュ (旅行に持っていくお菓子) 17 種

- ☆よくぞここまで突きつめた 素材の味わいが口中、感覚を圧倒するうまさ。
- ※イル・プルーのオリジナルヒット商品 私の人生の誇り、絶対的なおいしさ。
  - ・憧れのタルトゥ・サンチャゴ
  - ・素材の個性を解き放したガトー・ウィークエンドゥ
  - ・キャラメルフィナンスイエ
  - ・チョコレートフィナンスイエ
- ☆欲しいクッキーが完成された形ですぐ見つかる。
- ☆ヒット進物商品のヒントが見つかり、そのまま作っても極めつきのうまさ。
- クラシックから私のオリジナルまでほぼあらゆる分野のクッキーの全体が詳しく一望でき、把握できる。

### (8) フールセック (クッキー)

- ☆画期的—使う生地と特徴的な配合によって類型。
- ①○基本のパートゥ・シュクレ — フランスと日本の違い
  - イル・プルーのヒット・オリジナルクッキー — ギャレットトゥ・オ・ノワ、ギャレットトゥ・ブルトヌ。
- ②○デュイル 古くて新しい、とてもおいしいココナッツマカロン。
- ③③心に深くしみ渡る旨さ。本道のイル・プルーの基本のマカロン・オ・ザマンド。
  - ☆フランス人も本来のマカロンのおいしさを忘れてしまった。
  - ☆理論と考え方、作り方を明快にとんでもなく簡単に解説。
- ④私の永遠のおいしさ 誇りの誰も思いつかない西洋かりんと、ボンヌ・ノワゼット。
- ⑤共立ての生地で作るフールセック、ビスキュイ・ア・ラ・キュイエル。
- ⑥ポール・ゴツェさんの本からのものを更においしさに磨きをかける。
- ⑦フール・ポッシュ
  - パートゥ・ダマンドゥに卵白、プラリネ、松の実のペーストなどを練りこみ日本人にとってもとびきりのおいしさに変身。
- ⑧マカロン・アルマン (ドイツ風マカロン)
  - ☆フランス・スペインのナッツで作ればとんでもなく豊かで暖かい味わいができます。
  - ☆進物ヒット商品のヒントがたくさん埋もれています。
  - ☆私の様々な味わいのパートゥ・サブレの作り上げる基本の生地。
  - ☆これをイメージの中に植えつければオリジナルはより簡単になる。

### (9) パートゥ・ルベ 醗酵生地 36 種

- ☆ニーダーによる少量の仕込みから 20 コートの仕込みまで。
- ☆フランスと日本の粉の違いにより、パートゥ・ルベの味わいの再現が最も難しかった。私流の科学的な考え方でこれを克服。
- ☆基本のブリオッシュから、地方のスペシャリテまで。

- ①パータ・ブリオッシュ
  - 基本のパータ・ブリオッシュ。ポイントをよく理解しないと、グルテンが切れて粗いす立ちとなる。
  - クラシック。この日本でこんなに豊かな深い味わいに再現できるとは思わなかった。
  - ミエ店の味わいを見事に再現した、口の中に安心感のある厚いうまみがとけ出してくる。
- ②パータ・クロワッサン
  - ☆少し製法は難しいが、グルテンを抑え、粉の深い味わいを引き出したとんでもなく幸せになる絶品のおいしさ。
  - パン・オ・ショコラ、オリジナル 一口、口に入れば思わず顔中がゆるむおいしさ。
- ③パータ・サバラン
  - 日本ではこれ以外にうまいサバランは食べられない。
  - マリニャン。オリジナルの清々しく心にしむ、りんごのサバラン。
- ④パン・ペルデュ
  - 定番の残った生地を使った、力強く五感がおいしさに包まれる。
  - ポロネーズ・ボストック 暖かいチョコレートがアーモンドに包まれて、うまい。チョコレートボストック。

- ⑤イル・プルーの素朴なパン — 柔らかさは全く追い求めず味わいの豊かさをつきつけた。  
 ○パン・ドゥ・カンパーニュ — しっかりした酸味とセーグル粉の旨みを力強く引き出した。  
 私は固くなっても、毎日食べても少しも飽きない。  
 ○パン・オ・ノワ — これでもかとするみを混ぜ込んだ、味わいが力強く五感にしみこむ。  
 想像のくるみパン。
- ⑥ゴーフル — クラシックな軽いゴーフル。本場のベルギーより、もっと圧倒されるうまさ。ベルギー・ワッフル。
- ⑦本場よりずっとうまいアルザス・ドイツのクリスマス菓子  
 ○マンデル・シュトレン — ドイツのお菓子屋さんにホームステイした方に、ドイツの職人にも食べさせたいと言わせたアーモンド、レーズンなどがあまりにも豊かに重なりあったとんでもないうまさ。  
 ○ベラベカ — 世の中にこんな夢見るような旨いものがあるとは信じられない。極少しの生地を薄くのばして、キルシュ、香辛料につけこんだフルーツを包み込んだ、食べる人の感覚を圧倒するおいしさ。  
 ☆日本人にはほぼ未知の領域。クレープ、ゴーフル、ベニエ。  
 ○殆どの日本のお菓子好きやパティシエはこの三つの領域の広さと深さを知りません。  
 ファンタスティックな「えーっ」と驚くようなバラエティー豊かな味わいの世界があります。

## (10) クレープ 15種

- ☆クレープは正しくお母さんの味わい。ブルターニュのサンマロのクレープリーでは塩味のもの、甘いもの合わせて100種のクレープが食べられます。メニューを見ているだけで嬉しく楽しくなってしまいます。  
 ☆クレープの中身にはフランスで手に入る様々の産物が使われます。  
 ○生クリーム、バナナ、パイナップル、さくらんぼ、レモン、マロン、りんご、ドライフルーツ、ソース、ショコラ、コンフィテュール（ジャム）、数えればきりがありません。クレープの配合、味わいも地方によって異なります。  
 ☆言いようのない嬉しく幸せな心暖まるおいしさに溢れています。

## (11) ゴーフル (ワッフル) 9種

- ☆普通、私達が知っているのはクラシックな軽いゴーフルとベルギー・ワッフルの2つだけ。  
 ・ゴーフルの生地にも様々な配合があり、中に詰めるものはその地方の様々なフランボワーズ、杏、赤グロセイユ、苺やそれらのフレッシュのフルーツ、コンフィテュール（ジャム）など信じられぬほどに楽しさの満ち満ちたカテゴリーです。挑戦しないではられない。

## (12) ベニエ 7種

- ☆フランス菓子にはベニエ（油で揚げたお菓子）までであるということは殆どの方が知りません。  
 ☆ベニエはフランス全土だけでなく、他のヨーロッパの国々、アフリカなどで幅広く作られている。  
 本来はその土地の産物を活かしたとても家庭的で素朴な味わいです。  
 ☆生のフルーツ、ドライフルーツ、海の魚介類など甘いものから塩味のものまで驚くほど色とりどりです。  
 ○ここでは洋梨、干し杏、フロマージュ・ブラン（生チーズ）、コニャック、その他を楽しく作っていきます。  
 ○皆さんも知っているペ・ドゥ・ノンノ（尼さんのおなら）もベニエの1つです。

## (13) クレーム・オ・ブール (バタークリーム)

- ☆多くの方がバタークリームはとてもまずいと思っていますが、正しい素材を選ぶ目で理にかなった作り方をすれば、味わいの希薄な日本の生クリームよりも豊かな深い五感にしみ渡る、暖かい幸せが広がります。  
 ☆おいしい醗酵バター、滋味豊かな卵黄、香り広がる強いバニラエッセンスが必要です。  
 ☆バタークリームには作れば売れた洋菓の勃興期に積み上げられた間違った作り方に埋もれています。  
 ☆正しい作り方はシンプル簡単、今までの常識を捨てれば誰でもすぐできます。

☆クレーム・オ・ブールは他のほぼ全ての素材に合います。

○ショコラ ○キャフェ ○キャラメル ○プラリネ ○蒸して裏ごしたさつまいも ○クレーム・アングレーズ

①基本のクレーム・オ・ブール

②私は例外的にしか使わない、冷やしたムラング・イタリエンヌをバターを泡立てながら加える一番香り、味わいの単一の柚子。

☆ムースの定義。曖昧模糊とした意味がこれを読めば氷解。

#### (14) 生クリームを使ったムース 23種

☆誰もここまで多種多様に発展をしてきた生クリームの全体像を捉えきれていません。

☆全てのパティスィエが最も注目し日常のお菓子作りに大事な部の教え方、技術的区分けをしています。

曖昧さがすっきりと解消します。

☆ドゥニ・リュッフェルのオリジナルを中心に、最新のとんでもなくうまいヌーベル・パティスリーが把握できます。

##### ①生クリームに、ムラング・パータ・ボンブを加えないムース。

○ファンタズイ・エグズティック (アジアの異国情緒)、パッスイオン

○スーブニール・ダジ (アジアの思い出)

##### ②ムラングを加える、軽さが大事な味の要素となるムース。

○ムース・オ・ボンム (りんご)

○ニコロ (ライム)

○ビッシュ・オ・フレーズ (苺)

○ムース・オ・柚子

##### ③パータ・ボンブを加える — とろっとしたリッチな味わいと口どけを支える。

○スユリー (ソーテルヌ、甘口白ワイン)

○アカピュルコ (オレンジのリキュールとショコラ)

##### ④ムラングとパータ・ボンブを加える — 軽さとリッチさが絶妙に重なった極限の新しい味わい。

##### ⑤イル・プルーの真骨頂 — 軽さを確固とした一つの味わいに仕上げた絶妙の味わい。

○パッション

○ショコラ

#### (15) バターのムース 16種

☆「バターのムース? 何のこと?」と、その名前、存在すら知らない人が100%近いでしょう。

まして作れる人はまずいないでしょう。

☆フランスでは何も考えずにできたバターのムースが、日本とフランスのバターの違いによりその再現に困難を極め、100%理解するまで初めての渡仏から10数年が必要でした。

○私が得たものを、誰でも簡単にできるようにしました。

☆バターが水分その他を包み、低温では口溶けの悪い「卵黄の基本のクレーム・オ・ブール」とは違い水分90%の卵白のムラングがバターを半分包んでいるので、低温でも口どけがシャープで味わいが舌にのります。

☆低温で食べる、ババロアや生クリームのお菓子とも併用でき、お菓子のレパートリーが一挙に広がります。

○知らないではすまされない味わい、技術です。

##### ①ムラング・イタリエンヌを使うバターのムース — とてもシャープな口どけを見せます。(10種)

○ムース・キャラメル (キャラメル) 私がフランスで初めて会ったバターのムース、正に衝撃の味わいでした。

○永遠のおいしさビッシュ・ショコラ (ショコラ) いつ食べても心と体に深い味わいに満ちたショコラが伝わります。

○これ以上ない重厚さに満ち、心圧倒されるラムレーズン。

○大統領の誕生日に贈られたムラング・セッシュを使ったプラリネのムース。

フランス菓子のあまりに力強い味わいに五感に満ち満ちていきます。

○非日常、アニスとパッスイオン、何故か自分の心の知らない新鮮なおいしさが膨らみます。

##### ②パータ・ボンブを使ったバターのムース

☆パータ・ボンブは卵黄のとろみがついている為、とろっとしたリッチな口どけです。

お菓子の味わいに素朴さと暖炉の火のような暖かさを生み出します。

○素朴なめんこい苺が、キルシュの香りによって優しく素朴な味わいを作ります。

○正に、外はビュービュー、暖炉の火のほてりのような味わい、カボチャのムース。

- ムース・オ・リカール。あれだけ肩を張ったアニスが人なつこく、愛らしく、香ります。
- パリブレスト、クレーム・パティシエールとプラリネを加え、更に味わいに広がり豊かさを。

## (16) ババロア

☆どこに行っても本当においしいソババロアにはなかなかめぐり合えません。

正しく作れば技術は簡単。ワンパターン。まずくなんてできるはずなのにあまりのたためな考え方、技術が氾濫しています。

☆イル・ブルーの作り方は単純明快、作り方は極めてワンパターン。誰でもが今すぐにとびきりのおいしさのババロアができてしまいます。

☆良い素材であれば、いろんなバラエティーが可能です。でも正しい基本が大事です。

☆まずくできない考え方、作り方、分かりやすく解説します。

### ①基本のババロア — 私のババロアの原点 ミエ店のシャルロットウ・オ・ポワール (洋梨)。

☆正に驚愕の五感が震えたうまさでした。

- フランスの大地の恵みが心に押しよせるラズベリー。
- 人の心の裏側をのぞきこむような深淵なおいしさカシス (デイジョネーズ)。
- パッションフルーツ (シュル・プリーズ・デ・ボワ) (森からの贈りもの) 正に自分の心のどこにも今まで存在しなかった異国に心が飛んでいく新鮮な驚きの味わいでした。
- 心に人懐っこく暖かく迫るきらめく味わいのベルベンヌ。
- ノーブルな味わいが言いようのない懐かしい暖かさを持って五感のすみずみまで行き渡る、アーモンドクリームの本ババロア。
- 静かにでも熱い鼓動を持って香り高く日本の心がフランスに押し上げられる — 抹茶
- 何でこんなに感覚の全てを包み込んでしまうんだ。うまい — ビッシュ・ショコラ (バターのムースと同じ)
- ドゥニさんの心の底をのぞくよう。熱く深い意志に満ちた — キャラメルとショコラ (フェドラ)

## (17) 氷菓、グラス (アイスクリーム)、ソルベ (シャーベット)

※一回目の研修で初めて口にしたグラス、ソルベ、スフレ、グラッセ、そのうまさに私は度肝を抜かれました。

○やっぱりフランスには凄いものがあるんだと感じました。できあいの市販のものとはおいしさの次元が異なります。

このバラエティー溢れる別世界のおいしさをお客さまにも伝えて下さい。

☆グラス・ソルベはカップに詰めたり、デセールではスプーンで皿盛りにしたり、店内や店先にストッカーを置き、ディッシャーなどで販売することもできます。

☆スフレ・グラッセは、パータ・ボンブを使うことが多く、リッチでノーブルなその味わいは感性が覚醒します。

○小さなラムラン (陶器) に作ればサービスも楽です。

### グラス (アイスクリーム)

☆グラス、ソルベは敏感な感覚によって作られた配合と良い素材が全てです。

○もちろん私がこの全ての氷菓を作り上げました。夢見るようなおいしさです。

#### ①グラス 9種

- バニーユ グラスの基本です。豊かすぎる味わい。「ウワなんだこりゃー、ウマー」と声が出ます。
- グラス・ショコラ ショコラの香り味わいが五感を揺さぶります。
- グラス・マロン スペインの土の恵みを全て吸収したような豊かな力強い栗の味わい。
- グラス・キャフェ コーヒーのノーブルで暖かい暖かい豊かな味わいが静かに意識を包みます。
- グラス・プラリネ
- グラス・オ・テ
- グラス・ベルベンヌ
- グラス・ピスターシュ これを初めて食べたとき、それまでの人生の外にある心をさす味わいにとても驚きました。
- グラス・キャラメル これをミエ店で口にした時激しく深い暖かいキャラメルの味わいに「フランスって凄げえのがあるんだなあ。」正にそれは人生に何度も何度も衝撃の瞬間でした。

#### ②ソルベ 19種

- ソルベ・オレンジ んもうたまらない、この力のあるフレッシュ感と味わい。
- ソルベ・アナナス パインのソルベにちょっとキルシュをたらせば心と身はふわっと浮き上がります。
- ソルベ・カシス あまりにも豊かな土の恵みは人の舌の上で深い情念を持ったようなのです。思わず人生を振りかえらざるにはいられない思惟な圧倒されるうまさ。
- ソルベ・フランボワーズ コートドールのフランボワーズを使ったソルベは圧巻です。身体の中をあでやかに、さわやかに力を持って一陣のコートドールの風が吹き抜けます。
- ソルベ・シトロン・ヨーグル スペインの私の全てを包みこむ豊穡の極みの豊かなさわやかな酸味が流れます。
- ソルベ・グリオットゥ 私の淡き想いの思春期がキュンとした酸味によみがえります。
- ソルベ・シャンパーニュ 皆さんの心にたまった重みを一度に吹きとばす清々しさの極みは想像できないでしょう。イル・ブルーの「奇跡のワイン」のシャンパーニュなら夢見るような味わいが得られます。
- ソルベ・柚子 優しく心にしむ懐かしい香りに心は清新さを取り戻します。
- ソルベ テ・ベール 広がる清々しい香りが心にしみ小さな日本の心を見つけます。
- ソルベ・日向夏（夏みかんの一種）
- ソルベ ・パワー（洋梨）

### ③スフレ・グラッセ 7種

- ☆生クリームと多くの場合はパータ・ボンブを混ぜ合わせて凍らせた氷菓。  
特徴は香り味わいにのった、豊かで滋味深いノーブルな舌触りにあります。
- でも日本にはこれをおいしく作れる人はまずいません。もちろんイル・ブルーの技術で分かりやすく解説します。
- ☆スフレ・グラッセは、喫茶でも、デセールでも出せ、間違いなく、店の品位を高めます。
- ☆スフレ・グラッセは、膨らんで凍ったという意味ですが、実際は膨らんでいません。理由はこの本で。
- オレンジ 香り高いオレンジのリキュールが言葉に言い尽くせないほどに心を舞い上がらせませす。
- キャフェ 押し殺したように力強い食べる人の意志に迫る力に満ちたおいしさ。
- カシス いつもは哲学者みたいな表情のカシスが、あどけなく微笑みます。
- パッション 南国の明るいさわやかなパッションが舌の上でリズムカルに飛んではねます。
- フランボワーズ 心にじっくりさわやかにしみわたり香り高いフランボワーズ。

### ④アントウルメ・グラッセ 24種

- ☆ドゥニさんの講習会で作られてきた、伝統的なものと共にドゥニさんの並外れた感覚が生み出した食べる人の心を奪ってしまうおいしさ。
- ☆何とうちドゥニさん講習会のグラッセ 13種。
- ◎その他の人の心を大きな驚きのおいしさに溢れた幸せに包むアントウルメ・グラッセ 11種
- ヌガーグラッセ プロバンスのスペシャリテを再現したものです。カリっとした歯ざわり香ばしい薄いヌガー、ニダベイユ。様々のドライフルーツが入ります。
- ☆とにかく、とにかく、うまい。厚い豊かすぎる味わいが、口中、心、体に圧倒されます。  
こんな旨さを知らないのは不幸です。
- プロフィットゥ・ロール・グラッセ プティ・シューに様々なグラス・ソルベを詰めませす。  
ここではソース・オ・ショコラ。皆、楽しく食事の最後が盛り上がります。

### (18) タルトゥ

- ☆タルトゥは基本的には底に前述の3種のパートゥを敷いて作ります。
- ☆中に詰めるもの、作り方は一切限定がありません。種類も見栄えもあまりにも多種多様。
- だから、おいしさも限りなく多種多様。新しいお菓子も沢山生まれました。

### ①卵への加熱で固めるもの 22種

- クレーム・キャラメル（クレーム・ランベルセ）  
ひっくり返ったクレーム（プリン）
- パイナップルのプリン
- クレーム・ブリュレ
- タルトゥ・カライブ
- シブーストゥ・ペイザンヌ

- 栗のシブーストゥ
- タルトゥ・フォルモザンヌ
- タルトゥ・ア・ラ・ビエール（ビール）
- タルトゥ・ノワ・ドウコン

②様々な楽しいタルトゥ 32種

- スガー・ピニオン
- ガトー・オ・ノワ
- プティ・コンデ
- さつまいもとバナナのタルトゥ
- リュバルブ・ア・ロランジュ
- タルトゥ・ポナム
- ボンブ・シトゥロン・ジャンジャンブル
- クラフティ・オ・スリーズ
- ランバダ
- アンガディーネ
- タルトゥ・モンモランスイ
- タルトレットゥ・オランジュ
- タルトゥ・フレーズ

(19) 1つのお菓子を作る上でメインではないが重要な役割を果たし、全体の味わいを高め表面をデコレしたりするもの

☆これは上げジュレ、コンフィテュールなど様々のものがありますが、恐らく誰もその全体を科学的にも体系的にも把握していないでしょう。

☆一見、ルセットゥに従って作れば何ら問題ないと思えるものもルセットゥ、作り方、味わいにつながりがあります。

☆数多い例の中から、きっと必要とするものが手早く見つかるはずです。

①コンフィテュール（ジャム）

☆ジャムはもともと様々なフルーツの季節に収穫されたものを、来年のその季節までつなぐ為の保存食です。

☆砂糖もフルーツの2倍と多く、105℃まで加熱して、細菌が自由水を使えないように水分の量を煮詰め少なくして保存性を高めたものです。

☆当然甘みは強く、長時間の加熱によってフルーツの新鮮な味香りは失われていて、そのままではお菓子に使いにくい。

☆これに果汁に凝固かとりみをつけるペクチンを与えることにより、砂糖の加熱の時間を少なくし、フルーツ本来のフレッシュな味わいを失わないジャムを作れます。

◎お菓子に使えるように、ペクチンがその他の工夫をしたジャム。

- 杏
- フランボワーズ・ペパン（種入りラズベリージャム）
- フレーズ（杏）
- オレンジ
- 乾燥イチジクのジャム

②上げのジュレ

☆上げのジュレは単に見た目の美しさを与えるだけでなく香り、舌ざわり、様々な食感や味わいに大きな影響を与えます。

○そのジュレがそのお菓子に合っているかがとても大事です。

☆上げのジュレは、初めは寒天、ゼラチン、ペクチン、ペクチン+コーンスターチと改良されてきました。

○ペクチンのジュレが、ツルンとした冷たい舌ざわりで水、乾燥にも強く、一番おいしい。

○しかしペクチンはフルーツの酸味に弱く分離しやすい。

○これを克服したものが、更にコーンスターチを適量加え、分離を抑える。

☆ペクチンそのものには酸味があります。殆どはペクチンのジュレでOKですが、酸っぱくてだめなものはフォン・ドゥ・ニュートラルなどで作ります。

☆また、生クリームまたは牛乳を煮詰めてとろみをつけ、凝固剤を加えて作ることもあります。  
☆また、ペクチンのように加熱するとフルーツの新鮮な香り味わいが飛んでしまう場合はゼラチンで作ることもあります。

- ジュレ・ヌートゥル（中性の）水で作る艶出し
- 牛乳のジュレ（ザザー）
- マンゴーのジュレ
- キャフェ
- パスイオン
- カシス
- フランボワーズ
- マンゴー
- 酸味のないジュレ

## (20) グラスとグラス・ロワイヤル

☆グラス・ロワイヤルはピエス・モンテのデコレーションやレリースの絞りなどに使われます。

○また、コンベルサスィオン（会話）やフイユテ・グラッセの表面に塗り焼いて芯のあるカリッとした歯ざわりと共に  
お菓자에決定的な印象を与えます。

○フランス菓子の多様性を再認識します。

☆グラスは少量の水やアルコールと混ぜ、表面に塗り、乾かすだけでそのお菓子の見た目や、味わいを全く変えて  
しまいます。

☆グラスを塗ったお菓子は味わいに力と存在感を与えられ、とても印象が強くなります。

○ガトー・ウイクエンド      ホロっとした歯ざわりとしっとりとした舌ざわり深い味わいを与えます。

○ホワイト・ガトーショコラ      乙女心の淡いしっとりとした味わいを見事に与えます。

## (21) キャラメル

☆これは単純に銅鍋に砂糖を加え加熱し、こがしていきます。これに水分、脂肪分を加え、その苦さと香ばしさは  
フランス菓子には不可欠のものです。

☆この深い赤色をおびたキャラメルは、グラス、クレーム、パートゥ、タルトゥは様々なものに幅広く使われ、  
フランス菓子の大事な味わいをなしています。

○パティスリー・ミエの銘菓      クルミとヌガー・フォンダン・ショコラの味わい      正にフランスの迫力です。

○私の大大好きな      キャラメル、ヌガー、シュクル・クリスタルの歯ざわりを重ねた絶妙の、五感に迫りくるおいしさ。

### ①ヌガーとプラリネ

☆○ヌガーは砂糖を深い赤色にとかし、これに水分などは加えず、ホール・ナッツ、刻んだナッツを加えたものです。

○ナッツの香ばしい味わいと共にヌガーのカリッとした歯ざわりはとても楽しい後を引くおいしさがあります。

○これを薄くのぼしデコレーションに使ったり、またはホール・ナッツを加え固め、またはクロカン・ブーシュを  
作ったりします。

☆(☆)ヌガーを機械にかけて、香ばしく豊かな味わいにしたものがプラリネです。

○プラリネにはアーモンドとヘーゼルナッツの2種があります。

フランス菓子にはグラス、パートゥ・タルトゥ、ありとあらゆるものに加えられ、様々な印象的な味わいを作り上げ  
ます。

☆また、クレームなどの甘さを抑える為に、キャラメル（砂糖を加えないで）をペースト状にしたものがあります。

### ②砂糖溶液の強度による飽和量の違いを利用したもの

☆塩や砂糖は水にとけ、水溶液を作ります。

☆水が多ければ、水溶液の温度が高いほど、砂糖、塩などは多くとけます。最高量がとける点を飽和点、そのとける量  
を飽和量といいます。

☆水溶液を加熱し沸騰させ煮詰めると水分が減少し本当はとけないのに、とけている状態を過飽和状態といい、その量  
を過飽和量といいます。

☆お菓子の上げけなどに使うフォンダン、ボンボン・リクール、アマンドゥ・ノワゼットゥ、キャラメリゼ、ザッハト

ルテなどのグラス・オ・ショコラなども全てこの仕組みを利用したものです。  
☆一見難しい仕組みと思われませんが、実はシンプルで簡単です。少しも難しくありません。