



プロの技を学ぶ、 FCAJ会員体験記

レストランの厨房、アトリエやオフィス、商品の売り場等、食に関連のある現場で活躍するプロの方たちより伝授で、FCAJ会員がその技を学びます。

「チョコレートケーキ」

今回の講師は、パティスリー「ル パティシエ タカギ」や、オリジナルのクーベルチュールによるショコラ専門店「ル ショコラティエ タカギ」を展開する他、ネスレ日本(株)の「キットカット」の商品監修で知られるパティシエの高木康政氏。チョコレートケーキの作り方を教えていただきます。体験者は、子供の頃から菓子作りが好きだという、池本憲彦氏です。

「チョコレートのムースにレモンのコンフィチュール入りのジュレ等を組み合わせた、夏らしいチョコレートケーキ、シトロン・ショコラを作ってみましょう。クーベルチュールはカカオ分58%を使います。もっとカカオ分が高く濃厚な味を好む方もいらっしゃいますが、幅広い客層を考慮しています」(高木氏)

まずは各パーツの仕込みから。土台となるビスキュイは、ボウルを左手で半時計回りに回しながら、ボウルの内側にゴムベラを沿わせるようにして材料を混ぜ合わせるのがポイント。1回の動きで効率よく混ぜることで気泡がつぶれず、ふんわりとした生地になります。池本氏の混ぜ方に対し、ボウルをもっと大きく回すようアドバイスがありました。ムースは湯煎で溶かしたクーベルチュールに、卵黄とシロップで作ったバター・ポンプ、生クリーム、ゼラチンを混ぜ合わせて作ります。

「クーベルチュールを溶かす際、カカオ分と全脂粉乳の割合によって焦げ始める温度が異なるので、40%以上のものは70℃以下、40%以下は

体験会員：池本 憲彦氏

神奈川県在住。大学卒業後、証券会社に約12年勤め、中食業(とんかつ専門店)へ転職。現在は勝烈庵フーズ(株)が運営する惣菜店の店長を務める。当協会3級取得。



約48℃、ホワイトチョコレートは45℃以下と、湯煎温度を変えています」(高木氏)

ムースも気泡をたっぷり含んだ、ふんわりとした食感が肝。混ぜ過ぎに注意しながら手早く作業しなければなりません。また、材料をきちんと乳化させないと、ザラザラとした口当たりになるので、クーベルチュールの温度も大切です。レモンのコンフィチュールは、通常は鍋で煮るところを、電子レンジを使った、簡単で失敗しにくい作り方を教わりました。仕上げに表面をコーティングし、飾りつける作業は、何度も手を加えると美しくならないので一発勝負。

「表面ががたついてしまったのが心残りですが、ムースは最後に手を加えていただいたおかげで口当たりが良くなりました。濃厚なチョコレートとレモンの酸味が調和していて、とても美味しいですね。一つ一つの作業に効率性や意味があり、プロの技に感動しました」(池本氏)

高木氏は食材の産地にたびたび足を運んでおり、今回使ったレモンも有機栽培している瀬戸内の農家から直接仕入れているとのこと。名産地として知られるイタリア・シチリアのレモンに味が似ており、皮も食べられます。この他にも瀬戸内から仕入れている新品種の柑橘など、珍しい食材や生産者についても話を聞かせていただき、充実した内容となりました。

■ シトロン・ショコラの作業工程

チョコレートとレモンを組み合わせたケーキの作り方を教えていただきました。分量は直径15cm 2台分です。

【ビスキュイ・ショコラ】

全卵200gと砂糖130gを卓上ミキサーで白っぽくなるまで泡立て、ふるいにかけて薄力粉100gとココアパウダー20gを加えて、粉っぽさがなくなるまで混ぜ合わせる(a)。オープンシートを敷いた40×60cmのテンパンに流し、ドレヅジで表面を平らにする(b)。215℃のオーブンで6分焼く。

【レモンのジュレ】

レモン果汁50g、水50g、砂糖20gを沸かし、氷水でもどしたゼラチン4gを加え、漉して濃度が出るまで氷水に当てて冷やす。

【レモンのコンフィチュール】

レモン50gを2mm厚にスライスし、更に16等分に切る。砂糖40gと混ぜ合わせ、600Wの電子レンジで2分30秒加熱し、冷ます。

【チョコレートのムース】

- ①シロップ80g(砂糖50g、水30g)を沸かして卵黄40gを加え、泡立て器で混ぜ合わせる。湯煎にかけて80℃に熱し、卓上ミキサーにかけて漉す。
- ②生クリーム360gのうち一部と、氷水でもどしたゼラチン6gを一緒に600Wの電子レンジで30秒ほど温めて溶かす。
- ③残りの生クリームを7分立てにし、その一部を湯煎で溶かしたクーベルチュール(58%)150gと混ぜ合わせる。残りの生クリームに加え混ぜる(c)。
- ④①に②を加え、③を混ぜ合わせる。

【仕上げ】

- ①テンパンに直径12cmのセルクルを並べ、同じセルクルで抜いたビスキュイを入れる。ポンシュ(レモン果汁100gとシロップ50gを合わせたもの)をハケでしみ込ませ(d)、1台あたり60gのジュレを流して冷凍する。
- ②オープンシートを敷いたテンパンに直径15cmのセルクルを置き、ムースを約半分の高さまで流す。ゴムベラで中央を山にし、周囲はセルクルの縁の近くまで伸ばす(e)。中央に①を置いて(f)コンフィチュールをのせ(g)、残りのムースを流す。直径14cmのセルクルで抜いてポンシュを片面に打ったビスキュイをのせ(h)、冷凍庫で冷やし冷かためる。
- ③②をひっくり返してセルクルをはずし、温めたグラサージュ・ショコラを流してパレットナイフで表面をならす(i)。レモンのスライス、金箔を飾り、粉糖を振る。



完成品



2種のチョコレートのムースとビスターチオのバヴァロワ、フランボワーズのビュレに置になった「アルパジョン」(605円)。フランスの洋菓子コンクールで賞を獲得した作品。



東京・深沢の本店では生菓子15種類、焼き菓子10種類ほどを販売。本店から徒歩1分の場所に「ル ショコラティエ タカギ」がある。この他、都内に2店舗を展開。



昨年2月に発売した著書「パティシエ高木康政の成功のルールは無限」(中央公論新社)。世界的なコンクールで優勝し、キットカットの商品開発を手がけてヒットさせた、高木氏の仕事をまとめている。



講師：高木 康政氏

1966年東京都生まれ。フランス・リヨンで修業後、成城「マルメゾン」、ホテル西洋 銀座で経験を積む。'91年に再度渡欧し、ルクセンブルクで修業、パリ「J.C. グリュボー」ではシェフ・パティシエを務める。'95年に帰国し、日比谷「レ・サヴァール」のシェフ・パティシエに就任。2000年に世田谷で「ル パティシエ タカギ」を独立開業。'02年に「ル ショコラティエ タカギ」をオープン。

ル パティシエ タカギ

東京都世田谷区深沢5-5-21
☎ 03(5758)3393
http://lplctakagi.jp

体験者募集!

FCAJ会員だけの特別企画。経験の有無に関わらず、興味のあるテーマにまずはトライしてみましょう! ご希望の方は事務局までご連絡ください。希望者が多い場合は抽選により決めさせていただきます。体験の日時は、講師側と希望会員両者の都合により設定します。なお、体験講座の費用は無料です。交通費は実費でお支払いたします。

【体験テーマ】

イタリア郷土菓子

地方によってさまざまな種類があり、素朴な味わいが魅力のイタリア郷土菓子。各種菓子の作り立ちや作り方を教えていただく。

【講師】

ラトリエ モトゾー
オーナーパティシエ
藤田 統三氏

【受講場所】

ラトリエ モトゾー (東京・池尻大橋)

【体験日】 11月

【応募〆切】 9月30日