



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。

体験会員：天野 裕子さん

宮城県在住。ベーカリーに3年ほど勤めた後、広告代理店に勤務。事務職などを経験。現在はテレホンオペレーターをしながらブログや料理サイトを通して料理やパンのレシピを発信している。当協会2級(商品開発)取得。



「イタリア郷土菓子」

ティラミスやパンナコッタ、ビスコッティなどのイタリア菓子は、日本でも広く親しまれていますが、パステッチェリアと呼ばれる現地の洋菓子店には、その他にも地域の郷土性や文化を反映したさまざまな菓子が並んでいます。今回は「ラトリエ モトゾー」の藤田統三氏に、伝統的な郷土菓子を教えていただきます。藤田氏は現地で修業を経て2016年に独立開業。イタリア菓子歴史研究者という肩書きもあります。体験者は、ベーカリーでの勤務経験があり、現在はオリジナルのレシピをブログや料理サイトで発信している、天野裕子さんです。

製作したのはトルタ・ミモザ。3月8日の国際女性デーに合わせて2月下旬頃からパステッチェリアで販売されるケーキです。スポンジ生地とクリームを重ねてドーム型にした、イタリア版ショートケーキともいえる菓子で、国際女性デーには女性にミモザの花を贈る習慣があることから、スポンジ生地の角切りを上面にはりつけて見立てています。菓子を作りながら、歴史的背景についても教えていただきました。

「50～60年前までは北部や中部で作られていました。南部は面倒くさがりな気質のせいなのか、手間がかかるスポンジ生地を使う菓子が少ないのです。しかしハンドミキサーが普及し始めた頃から、一気に全国へ広まりました。クリームと生地だけの、とてもシンプルなケーキだか

らこそ、パステッチェリアの腕やセンスが問われます」(藤田氏) スポンジ生地はパン・ディ・スパーニャ(スペインのパン)と呼ばれるタイプ。イタリアの一部がスペイン統治下にあった1700年代から作られていることが、名の由来です。フランスのジェノワーズはバターを使うのに対し、パン・ディ・スパーニャは不使用。これは、酪農国で昔からバターが豊富に使えたフランスとは違い、イタリアでは北イタリアの一部の地域でしか手に入らなかったためです。また、元々トルタ・ミモザに使うクリームは、クレーム・パティシエール(カスタードクリーム)が主流でしたが、近年はクレーム・パティシエールに泡立てた生クリームを混ぜたクレーム・ディプロマットに変わり、軽くなっているそうです。

菓子作りの経験が浅い天野さんも、丁寧な指導のおかげで美味しく仕上げることができました。

「一見するとどっしりとしているのに、食べるととても軽いですね!初めて知る菓子でしたが、さまざまな歴史的背景があることがわかると、より魅力的に感じます。電子レンジを使ったクリームの炊き方や生地の混ぜ方など、手軽で失敗しないコツも教えていただき、目からウロコでした。早速自宅でも作ろうと思います」(天野さん)

■トルタ・ミモザの作業工程

分量は1台分。生地は型2台を使って焼きます。

- ①パン・ディ・スパーニャを作る。卵白70gと砂糖140gを泡立てたメレンゲに、卵黄150gを加え混ぜる(a)。中力粉60g、片栗粉60g、ベーキングパウダー1.5gを混ぜ合わせる(b)。バターをぬって強力粉をまぶした口径20cmのマンケ型2台に流し(c)、180℃のオーブンで20分焼く。
- ②クレーム・ディプロマットを作る。牛乳200g、バニラビーンズペースト少量、オレンジの皮1片、コーヒー豆1粒を600Wの電子レンジで1分半加熱する。卵黄50gと砂糖60gをすり混ぜ、薄力粉20gを混ぜ合わせる。先の牛乳を加え、600Wの電子レンジで1分加熱する。部分的にかたまるので泡立て器で混ぜ、更に30秒加熱する作業をくり返し、計3分加熱する(d) 氷水に当てて冷やす。生クリーム200ccと砂糖16gを泡立てたもの半量(残りは上面用に取っておく)を加え混ぜる(e)。
- ③①の生地の上表面と底面を薄く切り落とし、残りの生地を横3等分に切る(f)。
- ④③の生地1枚を回転台に置き、シロップ(シロップ50g、マラスキーノ25g、水50g)を適量ぬる。②の半量強のをせ、中心に向かって山になるように上面全体に伸ばす(g)。生地を1枚重ね、手で軽く押さえてシロップをぬる。②の残りのうち2/3量のをせ、1段目と同様にぬり伸ばす。生地を重ねてシロップをぬり、ラップをかぶせて手で押さえながらドーム型に成形する(h)。②のクレーム・ディプロマット、泡立てた生クリームのそれぞれ残りを混ぜ合わせ、上面にぬる(i)。冷蔵庫で1時間休ませる。
- ⑤③の残り1台を8mm角に切り(j)、④の上面にすき間なくはりつける(k)。粉糖を振る。



完成品



「ラトリエ モトゾー」は、東急田園都市線池尻大橋駅から徒歩3分。カフェを併設しており、イートインならではのパフェやイタリアのビールも提供している。



店の看板商品の一つ、アモール・ポレンタ(324円)。藤田氏が修業したロンバルディア州の郷土菓子で、現地では料理にもよく使われているポレンタ粉で作る。波形のついたトヨ型で焼くのが特徴。



藤田氏の近著「ラトリエ モトゾー」シェフのやさしく教えるイタリア菓子のきほん(世界文化社)。30種類の菓子が掲載されており、家庭でも作りやすいレシピになっている。



講師：藤田 統三氏

1970年大阪府生まれ。フランス菓子の店で修業後、'99年に渡伊。ロンバルディア「ブオージ」で経験を積む。2000年に帰国し、大阪「パスティッチェリア・パール ピアノピアノ」、表参道「ソルレヴァンテ」でシェフ・パティシエを務め、'16年に独立開業。

ラトリエ モトゾー

東京都目黒区東山3-1-4

☎ 03 (6451) 2389

http://motozo.tokyo

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】

火鍋

鍋料理の定番となりつつあり、専門店も増えている火鍋。中国の国家資格、栄養士資格を持つ蒔田欣也氏から作り方のポイントを学ぶ。

【講師】

ファイヤーホール4000
オーナーシェフ
蒔田 欣也氏

【受講場所】

ファイヤーホール4000(東京・五反田)
http://www.firewhole.jp

【体験日】 5月

【応募メ切】 3月31日