



ようこそお菓子の国へ

入り口をのぞいてみると・・・



さて、本日はコクのある焼き菓子、＜フィナンシェ＞のレシピをご紹介します。

<材料> 5x3cmの型9個分 (写真左上)

卵白 84g
砂糖 84g
アーモンドパウダー 30g
コーンスターチ 3g
ベーキングパウダー 2g
薄力粉 34g
有塩バター 84g

★オーブンは200°Cにセットしておく。

★型にバターを塗っておく（シリコン製の型の場合は不要）。

<作り方>

- ①バターを小鍋に入れ火にかけ、色が付くまで熱し焦がしバターにする。
 - ②卵白を繊維を切る程度に軽く混ぜる。
 - ③②に砂糖を加えて泡立て器でよく混ぜる。
 - ④小麦粉とアーモンドパウダーを合わせてふるったものを③に加え混ぜる。
 - ⑤荒熱を取り、濾したバターを④に加え混ぜる。
 - ⑥6、7分目を目安に型に流す。
 - ⑦200°Cに温めておいたオーブンに入れ17分程度焼く。
- ★食べごろは翌日以降。乾燥しないように保存すると翌日にはしっとり感が増し、卵の臭みも抜けておいしいバターの風味が味わえますよ。

Bon appétit !!

誕生日会、パーティーなどのデザート用ケーキを作ります。詳しくはメールでお問い合わせください。パティシエYoshie
recettesy@yahoo.co.jp



皆様 はじめまして

今月号から数回に分けてご家庭で簡単に出来るお菓子作りについての記事を書かせていただきます。

よくお菓子作りは難しそうだと手間がかかるといわれ敬遠される方も多いのですが、少しの基本を守るだけでそう大変な作業ではないと思います。お菓子作りに欠かせない乳製品の豊富なベルギーに暮らしているのはいい機会！ 安心して安全なお菓子をご家庭で気軽に作ってみませんか？

私がお菓子作りを始めたきっかけは、子どものころ母がよく作ってくれたスポンジケーキにあります。とてもシンプルなケーキでしたが信じられないくらいおいしくて忘れられません。母の影響でお菓子作りを始めたのは幼稚園に通っていた頃でしょうか。一人で作りはじめたのは小学校に入ってから。たくさんのお菓子に関する本を読み、何度も失敗しながら作り続けていました。大人になり念願だった製菓学校で基礎から学ぶことが叶い、2年間専攻は洋菓子であったものの和菓子やパンの知識も得ることが出来ました。その後、日本のパティスリーで仕事をさせてもらい、ベルギーでの研修の機会を頂きました。

ベルギーで暮らすようになって、私の楽しみはその土地に古くから伝わる伝統菓子を頂くことです。最近ではエノー州Athに古くから伝わる巨人祭りで、この時期にここでしか食べることのできないケーキを頂きました。

最近のフランスでは、複雑な創作菓子を経て今、伝統菓子が見直されているようです。日本でもこの風潮が広がるのではないのでしょうか。

知ってる方も多いかと思いますが、お菓子作りを始める前にまず基本中の基本を少し。

<用意>

- ①器具は綺麗に洗ってしっかり乾燥させる。
- ②卵はMサイズを使う(卵黄と卵白の割合がちょうどいい)。
- ③粉は使用前に必ずふるっておく(ダマを除き、空気を含めると水分と均一にすばやく混ぜる)。
- ④オーブンは必ず予熱しておく。

<小麦粉の選び方について>

スーパーの粉売り場では様々な種類の粉が並んでいますね。以前、＜パティスリー用＞と書かれた粉を何の疑いもなくスポンジケーキに使用したことがあります。生地を作っている過程で明らかにおかしかったのですが、焼いてみて＜ふっくら＞とは程遠いものに出来上がってしまいました。どうも粉に含まれているたんぱく質の割合が高すぎるようでした。それからはパッケージに記入されている＜タイプ＞を必ず見るようにしています。

灰分の割合が少ないものから

- TYPE 45 : 薄力粉
 - TYPE 55 : 中力粉
 - TYPE 65~80 : 強力粉
- となるようです。

<型について>

最近ではシリコン製の型も多く出回っています。型に油分を塗る手間を省き、軽くて折りたためるので収納も便利です。製菓用具専門店に行かなくても、スーパーマーケットやCASAなどの生活雑貨店でも手軽に手に入ります。

Restaurant **WAVRE AVENUE** (ワール・アベニュー)

オーデルゲムコミュニティの横にて **寿司カウンター** OPEN !

旧大海の寿司板長 浜が皆様をお待ちしております。

4月17日オープン

レストラン : 12h-14h 16h-22h

BARタイム : 21h-1h

年中無休

予約・お問い合わせ Tel / 02 672 37 67

CHAUSSEE DE WAVRE 1735-1160 BRUXELLES