L'amour

奥ゆかしく、ごまらしく

9人のパティシエの29品のルセット

du sésame

オー フィル ドゥ ジュール

マビッシュ

シンフラ

フォルテシモ アッシュ

パティシエ エス コヤマ

ドーターブティック

あずきとこおり

レガレヴ

ユートピー

本 胡麻油®

白・黒ごまとショコラ、バニラの香りがフランス菓子の味わいを醸成する

世界中のパティスリーの素材使いはいまやボーダーレス。ごまもフランスをはじめ欧米のケーキでどんどん使われるようになっています。「オーフィルドゥジュール」の吉開シェフが、ごまとショコラやバニラを組み合わせてフランス菓子として融合させました。

ごまの香りと、いりごまを噛んだときの香ばしさが好きです。素材の位置づけとしては、ヘーゼルナッツやピスタチオのようなナッツの部類でとらえています。フランス菓子らしくごまを生かすには、ひとつのお菓子のなかでごま油やねりごま、粒ごまを織り重ねるように使い、それぞれの個性も感じさせつつ、口のなかでは「ごま」としてひとつにまとまった奥行きのある一体感を感じてもらえるように構成しました。ごまとバニラはうまく組み合わせると、それぞれのよさを膨らませあうことができます。ごまはファーストの香りの印象が強く、バニラは余韻の香り。バニラがあると、ごまの香りをお菓子寄りの甘いイメージに引き寄せてくれます。ショコラはミルクやホワイトのやさしい味わいがごまとは相性がよく、スッと甘みのキレがよくなります。

吉開雄資

1980年、福岡生まれ。「銀座レカン」「Q.E.D.CLUB」「アルチザン パティシエ イタバシ」を経て、2008年に渡仏し「ホテル・ル・ブリストル」へ。翌年「シャマレ」のシェフ・パティシエとなり、2010年に「ホテル・ル・ブリストル」にもどり、翌年にはスーシェフ・パティシエに就任。2015年に帰国し「オー フィル ドゥ ジュール」を開業。

オー フィル ドゥ ジュール

福岡市中央区桜坂1-14-9 tel:092-707-0130
https://www.aufildujour.co.jp/

パヴェ・ショコラ・セザム

Pavé Chocolat Sésame

ミルクチョコレートとねりごまで固めた、
サクサク軽い食感のフイヤンティーヌと白・黒いりごま。
エレガントで、ちょっとビターな男っぽい力強さもある味わい。

recette：104個分

ガトー・オ・ショコラ　60㎝×40㎝天板１枚分

ブラックチョコレート（カライブ・ヴァローナ／カカオ分66％）	100g
生クリーム（乳脂肪分35％）	65g
無塩バター	80g
卵白	140g
グラニュー糖ａ	80g
卵黄	125g
グラニュー糖ｂ	18g
薄力粉	20g
カカオパウダー	65g

❶ブラックチョコレートを電子レンジで加熱して溶かし、温めた生クリームを加えて混ぜて乳化させ、バターも加えて混ぜる。
❷ミキサーボウル（ホイッパー装着）に卵白とグラニュー糖ａの全量を入れ、高速で泡立ててキメ細かくツヤのあるメレンゲをつくる。
❸卵黄とグラニュー糖ｂをブランシールし、①に加えて混ぜる。
❹薄力粉とカカオパウダーを加えて混ぜる。
❺②を加えて混ぜる。
❻天板に流し、180℃のデッキオーブンでダンパーを閉めて約12分焼く。

フイヤンティーヌ・セザム

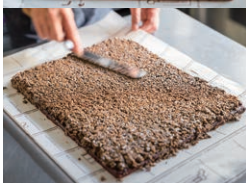
フイヤンティーヌ	300g
いり胡麻 白	100g
いり胡麻 黒	50g
ミルクチョコレート（ジヴァラ・ラクテ・ヴァローナ／カカオ分40％）	150g
アーモンドプラリネペースト	300g
純ねり胡麻 白ソフトパウチ	75g
純ねり胡麻 黒ソフトパウチ	25g

「ごまはやさしい味わいのチョコレートに合わせると双方のよさを引き立てあう。ジヴァラ・ラクテとは最高の相性」と吉開シェフ

❶大きなボウルにフイヤンティーヌ、いり胡麻 白・黒を入れて混ぜる。
❷ミルクチョコレートを電子レンジで加熱して溶かし、40℃に調整する。アーモンドプラリネペーストを加えて混ぜる。
❸純ねり胡麻 白・黒ソフトパウチを合わせ、②に加えて混ぜる。

❹①に③を加え、フイヤンティーヌの表面をしっかりコーティングするようにゴムベラで混ぜる。

❺ガトー・オ・ショコラに④をのせ、Ｌ字パレットで均す。冷蔵庫で冷やし固める。



グラサージュ

ミルクチョコレート（同）	200g
胡麻油 一番搾り	5g
いり胡麻 白・黒	各適量（同割）

❶ミルクチョコレートを電子レンジで加熱して溶かし、胡麻油 一番搾りを加えて混ぜる。

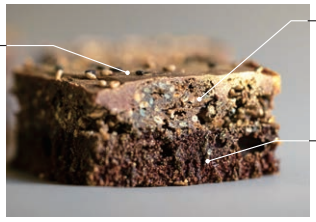
胡麻油 一番搾りは、澄んだフレーバーが立ちあがる。加熱せずに使用して香りを生かす

❷①を大理石台でテンパリングする（45℃→26℃→28℃に）。
❸フイヤンティーヌ・セザムの上に②を流し、Ｌ字パレットで均す。いり胡麻 白・黒をふる。

仕上げ

金粉	適量

❶波刃包丁で4.5㎝角にカットし、金粉をまぶす。



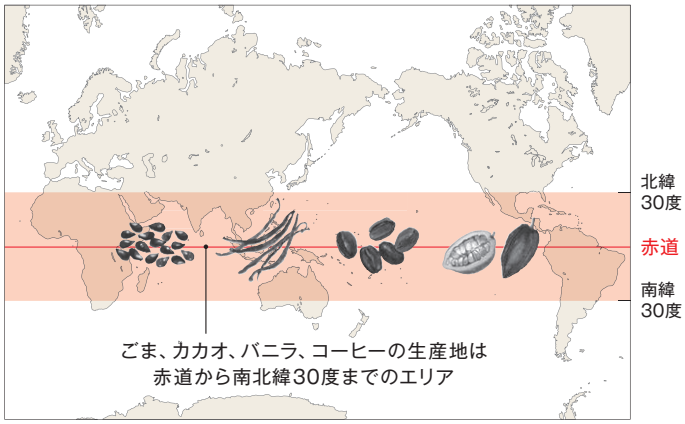
グラサージュ
胡麻油 一番搾りの香りがミルクチョコレートの甘さにキレをだす。いりごまは視覚の訴求と、歯に当たったときのピンポイントの香ばしさ

フイヤンティーヌ・セザム
白・黒２色のねりごまが醸しだす奥深い味わい。いり胡麻はザクザク食感

ガトー・オ・ショコラ
フイヤンティーヌ・セザムよりも薄い層。キレのいいビターな風味

ごまとカカオ、バニラ、コーヒーのテロワール

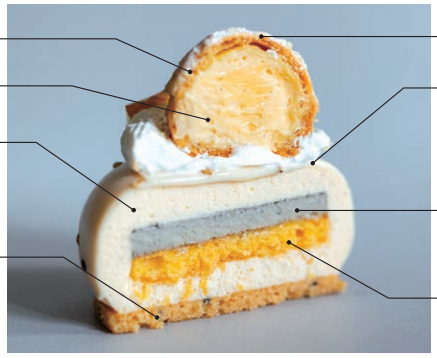
素材のペアリングを考える時に、同じテロワール（気候・土壌）をもつ素材は相性がよいことが多いです。ごまは起源がアフリカで、現在も南北緯30度内のアフリカ諸国、南米、東南アジアを中心に栽培されています。同じく熱帯の作物バニラやカカオは南北緯20度、コーヒーは25度のベルト地帯でおもに収穫されています。これらバニラ、カカオ、コーヒー、さらにトロピカルフルーツはごまとの相性がよいといわれています。似たテロワールで育つ素材同士が寄り添い、フレーバーを重ね合い、おいしさを膨らませます。



ルリジューズ・セザム

Religieuse Sésame

伝統菓子のルリジューズの構築を
現代風に、より軽い仕立てに。
ごま油やねりごま、いりごまが
多くのパーツにひそみ、
それらがバニラの香りと
重なりあったときに
ごまの奥深い魅力が開花します。
ミルキーな風味が
バニラとごまをつなぎます。



recette：8個分

ビスキュイ・ジョコンド・セザム

60㎝×40㎝天板1枚分

卵白	180g
グラニュー糖a	28g
卵黄	275g
グラニュー糖b	205g
アーモンドパウダー	205g
薄力粉	55g
太白胡麻油	40g
胡麻油 一番搾り	適量

❶ミキサーボウル（ホイッパー装着）に卵白とグラニュー糖aのうち少量を入れて高速で泡立て、途中グラニュー糖を2、3回に分けて加える。9分～10分立てで流動性もあるメレンゲに。
❷卵黄とグラニュー糖bを混ぜ、アーモンドパウダーも加えて混ぜる。
❸②に①の全量を加えて混ぜる。
❹薄力粉を少しずつ加えながら混ぜ、太白胡麻油をたらすように加えて混ぜる。
❺天板に流し、厚さ2㎜にのばす。
❻180℃のコンベクションオーブンで約10分焼く。
❼冷めたら上面に胡麻油 一番搾りをハケで打つ。

植物油脂でつくるビスキュイ・ジョコンド・セザムはふんわりと浮き、軽めのプティガトーで汎用性が高い。胡麻油 一番搾りをアンビベし、香りを潜ませる

❽直径5㎝の丸型でぬく。

クレーム・ブリュレ・セザム　多めにできる

A 牛乳	90g
A グラニュー糖	25g
A バニラビーンズ（裂いて種ごと）	½本
生クリーム（乳脂肪分35%）	525g
冷凍卵黄	18g
卵黄	5g
純ねり胡麻 白	35g
純ねり胡麻 黒	15g

❶前日、鍋にAを入れて沸騰直前まで加熱し、火をとめて一晩おく。
❷①をバニラのサヤごとハンドブレンダーなどで粉砕撹拌する。
❸②に生クリーム、冷凍卵黄、卵黄を加えて混ぜ、漉す。
❹③を220g計量し、純ねり胡麻 白・黒を加えて混ぜる。
❺直径5㎝×高さ2.5㎝シリコン型に15gずつ流し入れる。
❻120℃のコンベクションオーブンで約30分焼成する。
❼⑥の上にビスキュイ・ジョコンド・セザムをアンビベした面を下にしてのせる。ショックフリーザーに入れる。

ムース・ヴァニーユ

A	牛乳	85g
	生クリーム（同）	85g
	バニラビーンズ（裂いて種ごと）	1本
	卵黄	55g
	グラニュー糖	50g
	板ゼラチン（冷水でもどす）	5g
	生クリーム（同）	245g

❶ Aを沸騰直前まで加熱する。
❷卵黄とグラニュー糖をブランシールし、①を加えて混ぜる。鍋にもどして82℃まで加熱し、火をとめてもどした板ゼラチンを加えて溶かす。
❸②をバニラのサヤごとハンドブレンダーなどで粉砕撹拌し、漉す。氷水にあてて25℃まで冷やす。
❹生クリームを8分立てにし、③を加えて混ぜる。
❺④を絞り袋に入れ、シリコンのストーン型に¼高さまで絞り入れる。センターにクレーム・ブリュレ・セザムをビスキュイを上にして入れ、④を縁まで絞り入れてすり切る。
❻冷凍庫で冷やし固める。型からぬく。

サブレ・セザム　約100枚分

A	無塩バター（ポマード状）	110g
	発酵バター（ポマード状）	60g
	粉糖＊	85g
	アーモンドパウダー＊	38g
	塩（ゲランド）＊	1g
	いり胡麻 白	35g
	いり胡麻 黒	15g
	冷凍卵黄	30g
	バニラリキッド	1.5g
	薄力粉	160g
	ラム酒（ダーク）	10g

＊粉糖とアーモンドパウダーは合わせてふるい、塩と合わせる

❶ミキサーボウル（ビーター装着）にAを入れて低速で空気を入れないように混ぜ、いり胡麻 白・黒を加えて混ぜる。
❷冷凍卵黄とバニラリキッド、薄力粉、ラム酒の順に加え、粉っぽさがなくなるまで混ぜる。冷蔵庫で一晩やすませる。
❸厚さ3㎜にのばし、天板にのせる。
❹150℃のコンベクションオーブンで約25分焼成する。途中15分くらいで半焼けになったらいったん取りだし、直径6㎝の丸型でぬき、オーブンにもどす。

パータ・グラニテ　多めにできる

A	アーモンドパウダー	155g
	強力粉	102g
	薄力粉	102g
	グラニュー糖	230g
	カソナード	205g
	いり胡麻 白	20g
	いり胡麻 黒	10g
	バニラビーンズ（種）	1g
	無塩バター（2㎝角に切って冷蔵庫に入れておく）	205g

❶ミキサーボウル（ビーター装着）にAを入れて低速で混ぜ、冷たいバターを少しずつ加えて混ぜてひとかたまりにする。
❷厚さ1㎜にのばし、直径2㎝の丸型でぬく。

パータ・シュー　35個分

A	牛乳	52g
	水	52g
	無塩バター	40g
	グラニュー糖	1g
	塩	1g
	バニラリキッド	1g
	薄力粉	32g
	強力粉	32g
	全卵	88g

❶鍋にAを入れ、フタをして強火にかける。沸騰直前に火をとめ、粉類を一度に加えて木ベラで鍋底をこするように混ぜる。強火にかけ、混ぜながら一気に炊きあげる。
❷ミキサーボウル（ビーター装着）に①を入れて低速で撹拌しながら、全卵を少しずつ加えて混ぜる。
❸10番の口金をつけた絞り袋に入れ、直径1.5㎝大に8gずつ絞る。
❹③にパータ・グラニテをのせる。
❺135℃のコンベクションオーブンで約30分焼く。

クレーム・パティシエール　つくりやすい分量

牛乳	1000㎖
グラニュー糖 a	80g
バニラビーンズ（マダガスカル産・裂いてサヤごと）	3本
卵黄	300g
グラニュー糖 b	150g
中力粉	35g
薄力粉	45g
コーンスターチ	20g
無塩バター	60g
バニラリキッド	5g

❶鍋に牛乳、グラニュー糖a、バニラビーンズを入れて強火にかけ、沸騰直前まで加熱する。
❷卵黄とグラニュー糖bをブランシールし、粉類を加えてさっくりと混ぜる。
❸②に①を少量加えて軽く混ぜ、鍋にもどして混ぜて強火にかけ、沸騰してからさらに5分炊く。火をとめ、バターとバニラリキッドを加える。
❹ボウルに移し、ボウルの底を氷水にあてて一気に冷やす。冷蔵庫で一晩やすませる。

グラサージュ・ブラン・セザム　多めにできる

A	グラニュー糖	158g
	水	65g
B	生クリーム（同）	50g
	水	50g
	水飴	90g
	板ゼラチン（冷水でもどす）	7g
	バニラペースト	0.5g
	ホワイトチョコレート（イボワール・ヴァローナ／カカオ分35%）	60g
	カカオバター	10g
	圧搾純正胡麻油	15g

❶Aを106℃まで加熱する。
❷Bを合わせて沸騰させ、①を加え、火をとめて板ゼラチンを加えて溶かし、バニラペーストを加える。
❸ボウルにホワイトチョコレート、カカオバターを入れて電子レンジで加熱して溶かし、圧搾純正胡麻油を加える。ここに②を加えてハンドブレンダーで撹拌する。漉す。

圧搾純正胡麻油とホワイトチョコレートを組み合わせると、ブロンドショコラのような風味とベージュカラーに。バニラの甘い香りを加えるのがポイント

組み立て

いり胡麻 白・黒	適量（白2：黒1の割合）
クレーム・シャンティイ（乳脂肪分45%の生クリームに3%量のグラニュー糖を加えて7分立てにする）	適量
ホワイトチョコレート（テンパリングして薄くのばし、直径5㎝の丸型でぬく）	1枚／1個
金箔	適量

❶天板にラップを敷いて網をおき、ムース・ヴァニーユを並べる。グラサージュ・ブラン・セザムをかけ、すぐにいり胡麻 白・黒を2つまみふる。冷蔵庫で冷やし固める。

❷パータ・シューの底から、クレーム・パティシエールを約15g絞り入れる。茶こしで粉糖をふる。
❸クレーム・シャンティイを24切れ星口金をつけた絞り袋に入れ、ホワイトチョコレートにひと巻き絞る。ここに②をのせる。

❹サブレ・セザムに①をのせ、その上に③をのせる。クレーム・シャンティイに金箔を飾る。

ごまらしく、ごまごましくない、ごまの焼き菓子

ムラング・セザム

ねりごまといりごまでつくったヌガーを
メレンゲに混ぜこみ、サブレの上に絞って
低温で焼いた焼きメレンゲ。
すりごまのトッピングがほろほろと香ばしい。

サブレやムラングなどの焼き菓子を得意とする「マビッシュ」の村田シェフ。フールセックとドゥミセック３品で、ごまのフレーバーや食感を生かしたレシピをご紹介します。パティスリーとして表現するおいしさのカギは、「ごまごましくない」バランスを探ることです。

ごま使いのポイント

- ごまの香ばしさだけを際立たせるのはNG
- 砂糖のダイレクトな甘み、バターのリッチなうまみを組み合わせると、フランス菓子らしい品格のあるごまの香りが生まれる
- ごまの油脂分や繊維質を生かせる配合にする

ごまの味がしておいしいよね、じゃなくて、アーモンドやヘーゼルナッツのように香ばしさやうまみがあるナッツとして、ごまをきちんとフランス菓子で生かしたいと思っています。でも日本人はどうしても頭のなかで和菓子や料理の固有のイメージが離れない。だからこそ、フランス菓子の焼き菓子として成立させるためには、甘さや他の素材との組み合わせの妙で、バランスをとることが大事です。配合を考える時は、ごまは約50％が油脂分で、繊維質が18％近く入っていることが肝。ムラングにとっては気泡を消し、サブレやケイクなど生地ものにとってはグルテンを形成しにくくする材料ですが、これらをプラスに活用することによって、ごまの価値がみえてきます。白ごまの余韻と黒ごまの苦みを使い分け、ねりごまと粒ごまを組み合わせて生かしました。

村田 博
1976年、滋賀生まれ。大阪、神戸のホテルやパティスリーで修業後、神戸「モンプリュ」の開業からスーシェフを11年務める。2017年に「マビッシュ」を開業。

マビッシュ
兵庫県芦屋市大原町20-24 テラ芦屋1F　tel：0797-61-5670　instagram@mabiche.ashiya/

recette：約60個分

ヌガー・セザム　40g使用する

グラニュー糖	100g
ハチミツ	30g
純ねり胡麻 白	80g
いり胡麻 黒	15g
塩	2つまみ

❶鍋にグラニュー糖の⅓量を入れて強火にかけ、溶けたら残りのグラニュー糖とハチミツを加えてキャラメルをつくる。ごまの香りをじゃましないようにキャラメルは浅めに焦がす。

❷純ねり胡麻 白を50～60℃に温め、①に加えて混ぜる。

❸いり胡麻 黒、塩も加える。

❹シリコンマットに広げ、上からもシリコンマットをかぶせて麺棒でなるべく薄くのばす。冷まして固める。

❺④を細かく刻む。密閉容器に乾燥剤とともに入れて保管する。

メレンゲの気泡に油脂分は御法度だが、ヌガーとして仕込めばふんだんに配合することが可能

サブレ・アマンド　多めにできる

発酵バター	150g
粉糖（ふるう）	75g
卵白	20g
塩	0.5g
フランスパン用粉	167g
アーモンドパウダー	75g
すり胡麻 白	6g
塩（フルール・ド・セル細挽）	適量

❶ミキサーボウル（ビーター装着）にバターと粉糖を入れ、中低速で混ぜる。
❷卵白を加えて均一になるまで混ぜ、塩を加えて混ぜる。冷えて締まり、混ざりがわるくなったら、必要に応じて手でミキサーボウルを温めながら混ぜる。
❸フランスパン用粉とアーモンドパウダーを一度に加えてまんべんなく混ぜ、すり胡麻 白も加えて混ぜる。
❹マーブル台にカードでひとすくい分ずつ取りだし、手のひらのつけ根で一度だけ押しながらのばしてフレゼする。ラップで包み、冷蔵庫で1日やすませる。
❺厚さ2.8㎜にのばし、直径3㎝の菊型でぬく（約5g）。塩をふる。

❻150℃のコンベクションオーブンで約25分焼く。

メレンゲ　キッチンエイドでつくるのに最適な量150g使用する

卵白（冷たいもの）	300g
グラニュー糖	300g
粉糖	300g
すり胡麻 白	適量

❶ミキサーボウルに卵白とグラニュー糖の⅓量を入れて中高速で泡立てはじめる。十分に立ったら、残りのグラニュー糖を2回に分けて加えながら、コシがあるメレンゲをつくり、最後は高速にしてボリュームをだす。しっかりとしているが、角の先端には柔らかさがあるメレンゲ。

❷①を大きなボウルに移し、粉糖を加えてゴムベラで底から返して混ぜる。粉糖が混ざったら、さらにツヤがでるまで少し混ぜる。

❸ヌガー・セザム40gを加えて混ぜる。

❹13番の丸口金をつけた絞り袋に入れ、サブレ・アマンドの上に絞る（約3g）。

❺絞り終わりを指先で軽く押さえて平らに整え、上部にすり胡麻 白をつける。

❻100℃のコンベクションオーブンで1時間、120℃に上げて1時間、130℃に上げてさらに約30分焼成する。

カリッ、シャリシャリ
ごまの上品な甘み

ヌガー・セザムはのばしてすぐに型ぬきもでき、汎用性の高いパーツ。バターのかわりにねりごまを配合しているので、ヴィーガン対応にも活用度大。ねりごまといりごまの繊維質があるため砂糖が結晶化しやすく、それがシャリシャリした食感にもつながる。

サブレ・セザム

ほろり、ほろりとはかなくくずれる、
落雁のような口溶けのサブレ。
黒ねりごまの配合が多いので、
この香りを消さないよう、
低温でゆっくりと火入れしながら
焼成します。表面をおおう粉糖と
すりごまの香ばしい甘みが味わいのカギ。

recette：約60枚分

生地　多めにできる

無塩バター	100g
純ねり胡麻 黒	150g
バニラペースト	3g
粉糖	87g
卵黄	40g
薄力粉	100g
コーンスターチ	100g

シュクル・セザム

粉糖	50g
すり胡麻 白	30g

❶大きめなボウルにバター、純ねり胡麻 黒、バニラペーストを入れ、粉糖を一度に加えてゴムベラで混ぜる。ビーター装着のミキサーで仕込んでもいい。

❷卵黄を一度に加えてしっかりすり混ぜる。

❸粉類も一度に加えて同様に混ぜる。生地が硬いので、まだ粉っぽさが残っている段階でカードに持ちかえ、全体が均一な硬さになるまでしっかりと混ぜる。ただし混ぜすぎると油脂がにじみでてくるので、その手前まで。

❹シリコンマット上にだし、麺棒で厚さ3.6㎜にのばす。冷蔵庫に1、2時間入れてぬきやすい硬さに締める。

❺直径4㎝の菊型でぬく。

❻150℃のコンベクションオーブンで15～20分焼く。
❼粉糖とすり胡麻 白を混ぜ合わせてシュクル・セザムをつくる。
❽⑥が冷めてから、⑦を全面にたっぷりとまぶす。

きなこのようなテクスチャーと、上品なごまの香ばしさ。口の中ですぐに溶ける粉糖の甘さはダイレクト。このシュクル・セザムは焼き菓子などに活用度大。

ケーク・セザム

黒ねりごまや黒ごまと、アーモンドの合わせ使いが、ごまごましくならず、フランス菓子らしさにつながるカギ。生地の甘みは控え、マロングラッセで甘さを調整します。３日くらいで食べきりたいフレッシュなドゥミセック。

recette：２本分

生地

20㎝×5㎝×高さ4.5㎝パウンド型１本分

無塩バター	75g
キビ砂糖	23g
グラニュー糖	23g
オレンジの皮のすりおろし	½個分
全卵（常温）	55g
純ねり胡麻 黒	30g
アーモンドプラリネペースト（ヘーゼルナッツプラリネペースト、もしくは２種類を混ぜてもいい）	10g
塩（フルール・ド・セル）	0.5g
薄力粉	75g
ベーキングパウダー	1.5g
いり胡麻 黒、アーモンドダイス（16割）*	各適量（同割）
マロングラッセ（ブロークン・シロップを切る）	40g
太白胡麻油	適量

＊150℃のオーブンで約15分ローストする

シロップ

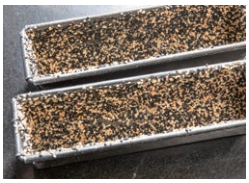
シロップ（グラニュー糖と水を同割で加熱して冷ます）	25g
オレンジリキュール（グラン マルニエ）	25g

＊仕上げの別バージョンとして、型にいり胡麻 黒とアーモンドダイスはまぶさずに生地を焼き、表面をチョコレートでコーティングをしてもいい。上掛けチョコレートはパータグラッセ100gを溶かし、太香胡麻油5gを加えてつくる。香ばしさがでて、純ねり胡麻 黒を入れた生地とも相性がいい

❶ボウルにバター、キビ砂糖、グラニュー糖を入れて泡立て器でしっかり混ぜ、オレンジの皮のすりおろしも加えて混ぜる。
❷全卵を３回に分けて加えて混ぜる。
❸純ねり胡麻 黒、アーモンドプラリネペーストを加えて泡立て器でよく混ぜ、塩を加える。

❹粉類を一度に加えてしっかり混ぜる。油分が多くグルテンは形成されにくいので、しっかり混ぜて材料をつなげる。

❺パウンド型に無塩バター（分量外）をぬる。いり胡麻 黒とアーモンドダイスを合わせて型に入れ、びっしりとまぶす。



アーモンドダイスとごまを同割にすることにより、ごまごましくなく、ナッティで上品な香りをだすことができる

❻④を丸口金をつけた絞り袋に入れ、⑤に半分の高さまで絞り入れる。マロングラッセを中央に一列に並べ、残りの④を絞り入れて均す。

❼カードに太白胡麻油をつけ、⑥の中央に筋を入れる。

ケークの割れ目をつけるための油脂は、高温加熱でも酸化しにくい太白胡麻油が最適。澄ましバターよりも簡便で、しっかり割れる

❽170℃のコンベクションオーブンで35〜40分焼く。
❾シロップとオレンジリキュールを合わせ、⑧が焼きあがったらすぐに全面にたっぷりと打つ。ラップで包んでそのまま1日おき、生地の水分を逃がさずしとりをもたせながら冷ます。

ごまでつくる フランス菓子の 新・基本パーツ3

ナッツのようにごまを活用して、製菓の基本パーツ3品をつくります。
ごまのふくよかなうまみやフレーバーが生きた「ごまタンプルタン」
「ごまマジパン」「ごまプラリネ」をシンフラの中野シェフが提案します。

中野慎太郎
1978年、埼玉生まれ。「タイユバン・ロブション」などを経て、「レ・クレアシヨン・ド・ナリサワ」(現NARISAWA)のシェフ・パティシエに。2013年に「シンフラ」を開業。

シンフラ
埼玉県志木市幸町3-4-50
tel：048-485-9841
http://www.shinfula.com/

ベーシックなパーツにごまを生かしたきっかけは、5年前に「ごまプラリネ」(→P13)をつくったことでした。アーモンドとごまを使ってつくったプラリネペーストが、アーモンドだけでつくるプラリネと比べて味にふくらみがあり、香りも立ち、とてもおいしかった。この時に「ごまは一緒に使う素材の底上げをしてくれる」ことに気づきました。とくに相性がいいのはアーモンド。アーモンドとごまは油脂分の含有量がほぼ同じなので、合わせて使っても違和感がなく、製菓物性的にもイメージをつかみやすいことがポイントです。今回はごまプラリネのほかに「ごまタンプルタン」と「ごまマジパン」を汎用性が高い基本パーツとして提案します。これらのパーツもごまとアーモンドを合わせて使うと、驚くほど上質な味わいに化けます。原価高のアーモンドの品質にこだわらず、高品質なお菓子をつくることも可能です。

基本パーツ1

ごまタンプルタン

T.P.T. sésame

- アーモンドパウダーとすり胡麻白を同割で配合してタンプルタンをつくる
- ごまの香ばしさとコクが加わり、アーモンドパウダーの品質を格上げする
- 原価を抑えながら、マルコナ種のアーモンドを思わせるような豊かなナッツ感が表現できる
- マカロンコックは色以外に変化をつけにくいが、このごまタンプルタンを使えば味の表現にもバリエーションをだせる

recette：つくりやすい量

アーモンドパウダー	125g
すり胡麻 白	125g
粉糖	250g

❶全材料を合わせてふるう。

ごまタンプルタンを使ったお菓子

マカロン ごま

ごまタンプルタンでつくるマカロンコックに、圧搾純正胡麻油のエッセンスをきかせたクリームをサンドした、通称「ゴマカロン」。まさに“ごま味”の一品。

recette：42個分

マカロンコック

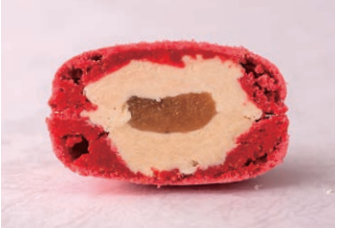
A	卵白	100g
	乾燥卵白	3g
	グラニュー糖	225g
	水	90g
B	ごまタンプルタン(→左記)	500g
	薄力粉	300g
卵白		80g
いり胡麻 白		適量

❶Aでイタリアンメレンゲをつくる(シロップは118℃)。
❷①にB、卵白を順に加えて混ぜ、軽めにマカロナージュする。
❸口径10㎜の丸口金をつけた絞り袋に入れ、直径4.5㎝に絞る。いり胡麻 白をふる。
❹140℃のコンベクションオーブンで7分30秒焼き、133℃に下げてさらに約7分30秒焼く。

ごまタンプルタンを使ったお菓子

マカロン ポンム

「マカロン ごま」とは対照的に、あえてごまタンプルタンのごまの風味を感じさせず、上質なタンプルタンとして使用。シナモンパウダーの香りがカギ。



recette：42個分

クリーム

クレーム・オ・ブール*	68g
白ごまプラリネ（→P13）	34g
圧搾純正胡麻油	1.2g
塩	0.2g

＊クレーム・オ・ブール（つくりやすい量） ❶全卵120g、グラニュー糖50g、水33gでパータ・ボンブをつくる。これを無塩バター320gに加えて混ぜる。❷卵白160gとグラニュー糖50gを泡立て、グラニュー糖200gと水50gを118℃まで加熱したシロップを加えてイタリアンメレンゲをつくる。これを無塩バター700gに加えて混ぜる。❸①と②の2種類のクレーム・オ・ブールを混ぜ合わせる

❶全材料を合わせて軽く立てる。

仕上げ

❶マカロンコックにクリームを絞り、もう1枚でサンドする。

マカロンコック

A	卵白	100g
	乾燥卵白	3g
	食用色素（赤）	適量
	グラニュー糖	225g
	水	90g
B	アーモンドパウダー*	168g
	すり胡麻 白*	84g
	粉糖*	250g
	シナモンパウダー*	6g
	薄力粉	300g
	卵白	80g

＊ごまタンプルタン（→P9）と同様に4つの材料を混ぜ合わせる

❶「マカロン ごま」と同様につくる。ただし、Aのイタリアンメレンゲは卵白に食用色素を入れてつくる。Bのアーモンドパウダー、すり胡麻 白、粉糖、シナモンパウダーを合わせてふるってごまタンプルタンをつくる。

クリーム

リンゴジャム	73g
無塩バター	73g
クレーム・オ・ブール（→左記）	68g

❶全材料を合わせて軽く立てる。

仕上げ

タタン*	1.7㎝角／1個

＊タタン（15㎝×10㎝カードル1台分） ❶リンゴ5個の皮をむいて6等分にし、芯をのぞく。②バットの底に無塩バター4gをぬって①を並べ、グラニュー糖84gを均一にふる。天板でフタをして160℃のコンベクションオーブンで30分おきに蒸気を抜きながら5～6時間焼成する。③カードルに入れて冷凍庫で凍結させ、1.7㎝角にカットする

❶マカロンコックにクリームを絞り、タタンを中央にのせる。さらにクリームを絞り、もう1枚でサンドする。

基本パーツ2

ごまマジパン（白・黒） Pâte d'amande et sésame

- アーモンドパウダーと純ねり胡麻を同割にしてマジパンをつくる
- 純ねり胡麻を使い、短時間で混ぜ合わせることにより香りが飛ばない
- ごまの奥行きある風味と油脂分が、アーモンドの風味を底上げ。アーモンドパウダーの原価を抑えても上質なマジパンができる
- 「白ごまマジパン」は上品なうまみにあふれて余韻が長く、「黒ごまマジパン」はビター感と香ばしさが立つ
- 簡単につくることができるので、仕込みの必要がない

recette：つくりやすい量

アーモンドパウダー	80g
純ねり胡麻 白または黒	80g
粉糖	96g
卵白	24g

❶全材料をロボクープに入れ（a）、なるべく熱をつけないように短時間で混ぜ合わせる（b・c）。6秒混ぜ、いったん止めて容器の内側をゴムベラで払い、さらに6秒が目安。
❷取りだして手でまとめ（d）、ラップで包んで冷蔵庫で保管する。

a

b

c

d

白ごまマジパンを使ったお菓子

パン・ド・ジェンヌ・シノワ

白ごまマジパンは香味よりも、ごまのうまみにあふれて余韻が長いのが特徴。ごまのフレーバーは圧搾純正胡麻油でふくらませ、ちょっとヌーベル・シノワ風に焼きあげます。黒ごまマジパンでもビター感のある一品になります。

recette：15個分

白ごまマジパン（→左記）	120g
卵黄	1個分（20g）
全卵	2個（110g）
上白糖	40g
無塩バター	20g
圧搾純正胡麻油	10g
A 薄力粉	10g
A すり胡麻 白	10g
A プードルアクレーム	12g
松の実*	35g
いり胡麻 金	18g

＊160℃のオーブンで約10分ローストする

❶ミキサーボウル（ビーター装着）に白ごまマジパンと卵黄、全卵を入れて混ぜ、上白糖を加えて少し筋が残るようになるまで立てる。
❷バターと圧搾純正胡麻油を合わせて溶かし、①に加えて混ぜる。
❸Aを加えてしっかりと混ぜる。
❹長径7㎝×短径4.5㎝のミニオーバル型に無塩バター（分量外）をぬり、松の実といり胡麻 金を貼りつける。③を20gずつ絞り入れる。
❺180℃のコンベクションオーブンで約20分焼く。

黒ごまマジパンを使ったお菓子

シュトーレン

パウンド型でつくるシュトーレンのアレンジ版。ねり胡麻やいり胡麻の配合が多く浮きにくいことを逆手にとり、目が詰まったシュトーレンらしい焼きあがりにします。

recette：16㎝×6.5㎝×高さ5㎝パウンド型 8本分

	黒ごまマジパン（→ P11）	280g
	無塩バター	250g
	粉糖	250g
	全卵	250g
	薄力粉	250g
	ベーキングパウダー	9.7g
A	ドライフルーツマリネ＊1	450g
A	アーモンド（半割・ロースト）	100g
A	ヘーゼルナッツ（ホウル・ロースト）	100g
A	いり胡麻 黒	40g
	純ねり胡麻 黒	60g
	バニラシロップ＊2	96g
	粉糖（ふるう）	192g
	すり胡麻 黒	36g
	澄ましバター	96g

＊1 ドライフルーツマリネ（多めにできる）　❶レーズン100gはゆでて柔らかくし、4等分にカットする。プルーン50g、セミドライイチジク50gはそれぞれ4㎜角に、オレンジ50gは5㎜角にする。セミドライアプリコット50gは6～8等分にする。❷①とクランベリー95g、ハチミツ19g、ラム酒（ダーク）38g、チェリーブランデー15gを混ぜ合わせる。冷蔵庫で10日ほどねかせる
＊2 バニラシロップ　グラニュー糖1対水4の割合、バニラのサヤ（種を取った残りを利用）を沸かす

❶黒ごまマジパンは35gに分割し、直径1.5㎝×長さ13㎝の棒状に成形する。

❷バターと粉糖を混ぜ、全卵、粉類を順に加えて混ぜる。
❸Aを加えて混ぜ、純ねり胡麻 黒を加えて混ぜる。
❹パウンド型に③を半分の高さまで絞り入れ、①を入れ、残りを絞り入れて均す。
❺上・下火200℃のデッキオーブンで20分焼き、向きを変えて上・下火180℃に下げてさらに10～15分焼く。
❻焼きあがったらすぐに、熱いバニラシロップを全体に12gずつ打つ。ラップで包み、冷蔵庫で1日やすませて締める。
❼粉糖とすり胡麻 黒を混ぜ合わせる。
❽⑥の全体に澄ましバターを12gずつぬり、⑦を15gずつまぶす。冷蔵庫でやすませる。
❾⑧のバターが冷えたら、⑦を12gずつまぶす。

黒ごまプラリネを使ったお菓子

黒ごまガトーショコラ

黒ごまガトーショコラは生チョコのようになめらかな口溶け。黒ごまプラリネのビター感に、2種類のチョコレートでキャラメル風味と味を締める強いカカオ感を合わせます。黒ごまづくしでもフランス菓子の味わいに着地するのは、ごまプラリネのアーモンドの風味があるからこそ。

recette：8個分

黒ごまガトーショコラ生地

A 卵白	127g
A グラニュー糖	69g
ミルクチョコレート（キャラメリア・ヴァローナ／カカオ分36%）	123g
ブラックチョコレート（P125 クール・ド・グアナラ・ヴァローナ）	47g
卵黄	78g
無塩バター（常温）	58g
太白胡麻油	6g
黒ごまプラリネ（→下記）	44g
薄力粉	21g

❶ Aで10分立てのメレンゲをつくる。
❷ チョコレート2種類を溶かして70℃に調整し、卵黄、バター、太白胡麻油を加えて混ぜる。
❸ ①に②を加えて混ぜ、黒ごまプラリネ、薄力粉を順に加えて混ぜる。
❹ シリコン製の直径6.5㎝ストーン型に③を入れる。
❺ 150℃のコンベクションオーブンで9分焼き、型の前後を入れかえてさらに約2分焼く。

基本パーツ3

ごまプラリネ（白・黒） Pâte de praliné au sésame

- アーモンドプラリネと純ねり胡麻を混ぜてペースト状にする
- 通常のアーモンドプラリネよりも、香りに奥深さがでる。ごまの香ばしさが香りの余韻を長くする
- 「白ごまプラリネ」はコクがあり、奥ゆかしい香りや風味。「黒ごまプラリネ」は香ばしく、強いトーンの味わい
- 早く使ったほうが香りはいいが、密閉容器に入れて約1ヵ月冷蔵保存可
- アーモンドをヘーゼルナッツにかえてもOK。とくに白ごまの風味と合う

recette：つくりやすい量

グラニュー糖	300g
アーモンド（皮つきホウル）	500g
純ねり胡麻 黒または白	200g

❶ 鍋にグラニュー糖を入れて120℃まで加熱し、火からおろしてアーモンドを加えてよく混ぜる。
❷ 火にかけてしばらくして砂糖が白く結晶化したら(a) 弱火にし、さらに砂糖が溶けてからも混ぜ続けてキャラメリゼする(b・c)。アーモンドを切ってみて、内側まで濃いキツネ色になるのが目安。
❸ シリコンマットにだして粗熱をとる。
❹ ③をロボクープにかけてペースト状にし、純ねり胡麻 黒または白を加えて(d)均一になるまで混ぜる。

a

b

c

d

クラムクッキー

無塩バター*	200g
全卵	40g
薄力粉	300g
粉糖	80g
クラム（端生地を利用）	60g

＊1㎝角にカットして冷凍しておく

❶全材料をロボクープにかけて混ぜ合わせる。
❷厚さ5㎜にのばし、直径6㎝の菊型でぬく。160℃のコンベクションオーブンで約11分焼く。

黒ごまシャンティイ

クレーム・パティシエール*	30g
黒ごまプラリネ（→P13）	15g
クレーム・シャンティイ	100g

＊クレーム・パティシエール（つくりやすい量）　❶卵黄48gとグラニュー糖 50gをブランシールし、合わせてふるった薄力粉9.2g、プードルアクレーム9.2g、粉末クリーム 6gを加えて混ぜる。❷牛乳とサヤから取りだしたバニラビーンズ 0.5㎝分を沸騰直前まで加熱し、①に２回に分けて加える。❸②を漉しながら鍋にもどして火にかけ、コシが切れてツヤがでてくるまで炊く。❹バットなどに薄く広げて急冷し、漉す。

❶クレーム・パティシエールと黒ごまプラリネを混ぜ、クレーム・シャンティイと混ぜ合わせる。

黒ごまグラサージュ

ホワイトチョコレート（CV ブラン・クーポール／カカオ分 45%）	60g
生クリーム（乳脂肪分 42%）	240g
板ゼラチン*	3.5g
黒ごまプラリネ（→P13）	65g
純ねり胡麻 黒	60g
ナパージュヌートル（非加熱用）	250g

＊冷水でもどす

❶ホワイトチョコレートを溶かす。
❷生クリームを沸騰させ、火をとめてもどした板ゼラチンを加えて溶かす。
❸①に②を少しずつ加えて混ぜ、黒ごまプラリネ、純ねり胡麻 黒、ナパージュヌートルも加える。

仕上げ

いり胡麻 黒	適量

❶クラムクッキーの上に、黒ごまガトーショコラ生地をのせる。
❷黒ごまシャンティイを口径15㎜のサントノーレ口金をつけた絞り袋に入れる。①を回転台にのせて回しながら、上面に黒ごまシャンティイを絞る。
❸くりぬき器で中央をくぼませ、黒ごまグラサージュを絞る。いり胡麻 黒をふる。

同じ生地をパウンド型で焼き、ガトー・ド・ボワイヤージュ仕立てにすることもできる。冷蔵・冷凍ギフトとしての販売が可能。

黒ごまプラリネを使ったお菓子

黒ごまアイスのプチデセール

ごまプラリネでつくるアイスクリームは、カフェやレストランでつくりやすいメニュー。口のなかで溶けると、ごま油のナッティな香りが立ちあがります。簡単につくれるマイクロウェーブスポンジも汎用性大のデコレーションアイテム。

recette：1人分

黒ごまアイス　つくりやすい量

牛乳	500g
グラニュー糖	45g
加糖卵黄	150g
生クリーム（乳脂肪分35%）	75g
黒ごまプラリネ（→P13）	110g
圧搾純正胡麻油	3g

❶牛乳とグラニュー糖を合わせて沸騰させ、加糖卵黄に加えて混ぜる。鍋にもどしてソース・アングレーズを炊く。冷ます。
❷①に生クリームを加えて混ぜる。
❸黒ごまプラリネを加えてハンドブレンダーで混ぜ、圧搾純正胡麻油を加える。
❹アイスクリームマシンにかける。

栗のそぼろ　つくりやすい量

和栗ペースト	200g
マロンペースト	10g

❶材料を混ぜ合わせ、目の粗いザルに通してそぼろ状にする。1日おいて少し乾燥させる。

マイクロウェーブスポンジ　つくりやすい量

全卵	200g
薄力粉	30g
すり胡麻 白	20g
圧搾純正胡麻油	10g
塩	1.5g
グラニュー糖	1g

❶全材料をハンドブレンダーで混ぜ合わせ、漉す。
❷①をエスプーマのボトルに入れてガスを充填し、冷蔵庫で半日やすませる。
❸紙コップの半分くらいまで②を絞り入れ、すぐに電子レンジ（700W）で約30秒加熱する。

❹パレットナイフで周りをはがし、紙コップをハサミで切って生地を取りだす。

仕上げ

フランボワーズジャム	適量
いり胡麻 黒	適量
フランボワーズ	½ 個
アマランサス	適量
圧搾純正胡麻油	少量

❶器に栗のそぼろを敷き、フランボワーズジャムを少量絞る。
❷黒ごまアイスをクープにとって盛りつけ、マイクロウェーブスポンジをちぎって添え、いり胡麻 黒をふる。フランボワーズ、アマランサスを添える。圧搾純正胡麻油を少量かけて香りを添える。

オリジナルな定番のアントルメ

パティスリーのラインナップに欠かせないアントルメ。なかでも日常使いの需要を満たすアイテムはロングセラーを狙えます。フォルテシモ アッシュとエスコヤマの２店に、シンプルかつ、生地やクリームなどの構成要素が考えぬかれた精密なレシピをおしえてもらいました。一度食べたら忘れられない「生地」のテクスチャーを決めるのは太白胡麻油です。

フォルテシモロール

Fortissimo Roll

粉が少なく、メレンゲが多い配合の生地。
しっかりと弾力はありますが、口溶けがよく、
フィリングの２種類のクリームとしっとりと一体化します。

太白胡麻油使いのポイント

- 植物性の液体油脂はバターとちがい、冷蔵しても凝固しないので、生地が締まらず軽い口当たりをキープ
- 液体油脂のなかでも、太白胡麻油にはうまみがあるのが特徴。お菓子の奥深い味わいにつながる
- 無臭なので、卵リッチな生地やクリームの持ち味をじゃましない
- このロール生地はしっかり焼き色がついた表面と、内側のふんわりした生地の差がおいしさのカギ。クリームと接した部分はしっとりジューシーに

定番のロールケーキが2020年に太白胡麻油を配合した生地に全面リニューアル。以前のふんわりタイプから、シフォンとスフレとカステラを合わせたような、リッチでありながら口溶けのいいロール生地に生まれ変わりました。

「辻口シェフから、ロールケーキの生地の油脂をバターから太白胡麻油に変えたいと提案があり、試作を重ねてたどりつきました。味はしっかりしていますが、粉が少ないのでパクパクと食べ進んでしまう生地です。ロールケーキは気負わないお菓子なので、軽い口溶けがいい。この軽さは冷蔵しても固まらない植物性油脂ならではなので、太白胡麻油のおかげで生地のバリエーションが広がりました」

と統括責任者の石本さん。生地全体はふんわりしっとりしていますが、高温で焼き色をしっかりつけて焼成するので、ロールしたときの表面は、ほんのり香ばしく、かすかながらしっかりとした食感が歯に感じられます。そして内側はふわり、クリームとの接点はしっとりソフトで、ちょっとだけジューシーに。シンプルなロールケーキですが、実は多層構造でとても印象的です。

「フォルテシモ アッシュ」は辻口博啓さんが手掛けるブランドの1店。2007年の開業時から同店のスタッフだった石本泰規さんが2020年に統括責任者に就任し、現在パートも含め50人超のスタッフをまとめる。

フォルテシモ アッシュ
名古屋市千種区高見2-1-16　tel：052-761-7278
http://www.fortissimo-h.jp/

recette：長さ16.5㎝４本分

生地　57㎝×37㎝深天板１枚分

卵白（冷たいもの）	510g
グラニュー糖	250g
卵黄	260g
太白胡麻油	50g
牛乳	75g
ハチミツ	5g
薄力粉（特宝笠・増田製粉所）	120g

クレーム・シャンティイ*1

生クリーム（乳脂肪分 47%）	250g
生クリーム（乳脂肪分 35%）	200g
コンパウンドクリーム	50g
グラニュー糖	43g

クレーム・パティシエール*2　240g使用する

牛乳	1000g
バニラペースト	1g
バニラエッセンス	0.4g
加糖卵黄	350g
グラニュー糖	130g
強力粉	95g
無塩バター	60g

*1 クレーム・シャンティイ　❶材料を8分立てにする。
➡ このフォルテシモロール専用のクレーム・シャンティイの配合。生クリームは乳脂肪分 47%は乳味のコクがあり、乳脂肪分 35%は保形性にすぐれる。コンパウンドクリームを加えることにより扱いやすくなる。

*2 クレーム・パティシエール　❶鍋に牛乳とグラニュー糖の⅕量、バニラペースト、バニラエッセンスを入れて沸騰直前まで沸かす。❷加糖卵黄と残りのグラニュー糖をブランシールし、強力粉を加えて混ぜる。❸②に①の⅓から半量を加えて混ぜ、鍋にもどして強火で炊く。火をとめてバターを加える。❹容器に取りだして急冷し、漉して使用する
➡ フィリングとしての強度をつけるために強力粉を配合

ダンパーを開けて高温で焼成し、適度に水分を抜きながらこんがりと焼き色をつける。内側のしっとりふわりとした食感と、表面の対比がアクセントになる。

生地をつくる

❶ミキサーボウル（レゴーのミキサー・12 本ワイヤーのビーティングウィスク装着）に卵白とグラニュー糖を入れ、中速程度で撹拌してグラニュー糖が溶けたら、中高速にして泡立てる（a）。最後は高速にする。

point 高速で泡立てることにより、少し粗い状態のメレンゲのキメを細かく整えながら、ボリュームをだす（b）。なめらかでキメ細かく、ツヤのあるメレンゲができる（c）。

❷大きなボウルに卵黄を入れて泡立て器で溶き、太白胡麻油を少しずつ加えて混ぜて乳化させる（d）。

point 太白胡麻油は常温で加える。

❸牛乳を 50℃に加熱し、ハチミツと混ぜ合わせる。

point ⑦で生地に加える時に35～38℃になる。

❹②に①のメレンゲの半量を加え、泡立て器で気泡をつぶさないように混ぜる（e）。

❺さらに①を１すくい加えて混ぜ、全体がマーブル状になるまで混ぜる。

❻⑤をメレンゲにもどし（f）、薄力粉を少しずつ加えながら、手で底から返すように混ぜる（g）。

❼途中で③も加えて生地をのばすように混ぜる。

point 粉が行きわたるまで、気泡をつぶさないように混ぜる。特宝笠はグルテン量が少なく、ふわりと口当たりがソフトな生地ができる。

❽紙を敷いた天板に流し入れ、L字パレットで均す（h）。

point 気泡をつぶさないように手数は少なく、かつ上面が平らに焼きあがるように筋が残らないようきれいに均す。

❾下天板をかませ、上火 185℃／下火 173℃のデッキオーブンでダンパーを開いて 15 分焼き、上火を195℃に上げてさらに４～５分焼く。

point 水分が多い生地なので、ダンパーを開けて適度に蒸気を抜きながら焼成。できあがりの表面となる上面に、高温で濃い焼き色をしっかりとつける。

❿焼きあがったら（i）、オーブンからだして天板ごと台に落としてショックを与え、すぐに側面の紙をはがす。冷ます。

point 水分が多くしっとりとした生地なので、冷めたら表面が乾燥しないうちに、すぐにクリームを巻く作業に進む。

⓫とり板にのせ、上に30㎝×40㎝大に切った紙２枚をかぶせ、裏返して天板用の紙をはがす。波刃包丁で半分にカットする。

仕上げ

⓬⑪の１枚にクレーム・シャンティイ250gをのせ、L字パレットで全体にのばす（j）。

⓭クレーム・パティシエールを泡立て器で混ぜてなめらかにし、12 番の口金をつけた絞り袋に入れる。⓬に手前を1㎝ほどあけて120g 絞る（k）。

⓮手前側の紙を持ちあげてクレーム・パティシエールを芯にひと巻きし（l）、あとは一気に巻く。紙の上から手で押さえて形を整える。半分の長さにカットする。

オリジナルな定番のアントルメ

ピュア

Pure

フワリとした羽衣のようなチョコレートにおおわれたビジュアルと、口のなかで一瞬で溶けてクリームとひとつになるピュアな口溶け。無垢で繊細なおいしさです。

軽さを超えた、懐かしくもあり、新しい感覚の生地。手でもつことさえ慎重にしなければならないほど、ほろほろでふわふわ。配合が独特で、ジェノワーズ生地の全卵に「卵白」を加えて立てるのがポイントです。

「温故知新で修業時代に『ハイジ』にこういう洋菓子の配合があったことを記憶していました。卵の味を卵白で薄める発想で、生地が控えめな存在になります。だからピュアはシンプルな構成ですが、中に入っているクルミや、フィリングのクリームがとても引き立つんです。食感はシフォンとも全然ちがって、太白胡麻油がグルテンの形成をじゃましてくれるので、つながっていなくてもろい感じ。同じ油脂でもバターはどんなに混ぜても固形分があるから点在しますが、液体油脂は生地の隅々まで染みわたってるような感覚です」

と小山さんはいいます。これほどはかないテクスチャーと、生地が口溶けた瞬間に感じるミルキーなクリームとの一体感は、未体験レベル。それでもどこか懐かしさも感じるアントルメです。

太白胡麻油使いのポイント

- 太白胡麻油でつくるジェノワーズ生地は、油脂分がグルテンの形成を押さえるので弾力がなく、ほろほろともろい口当たりに
- 植物性油脂の太白胡麻油は冷蔵下でも固まらないので、生地のはかなさが保たれる
- 卵白を配合して全卵の風味を淡くしたジェノワーズ生地なので、クルミやフィリングのクリームの風味が際立つ

この生地は厚くスライスしてこそ生きてくる。味はおだやかで、ほろほろとくずれるような食感。だからこそ、生地に入れるクルミの淡い苦みや、2枚の生地でサンドしたホワイトチョコレートのクレーム・シャンティイのミルキーな風味が浮きあがる。デコレーションはホワイトチョコレートを削ってまとわせるシンプルな仕上げ。それがピュア感を増幅する。

ピュアはシーズンごとのフレーバーも多彩。桜、ピスタチオ、桃、マロン、イチゴ、ルビーチョコレートなどがこれまでに登場。

小山 進

1964年、京都生まれ。「スイス菓子ハイジ」で修業後、2003年に「パティシエ エス コヤマ」を開業。現在、敷地内に8つのブランドの店舗を構える。Pureはアントルメを販売する「夢先案内会社FANTASY DIRECTOR」で販売。

パティシエ エス コヤマ

兵庫県三田市ゆりのき台5-32-1　tel：079-564-3192
https://www.es-koyama.com/

recette：直径15㎝２台分

ジェノワーズ生地

全卵	176g
卵白	24g
グラニュー糖	120g
水飴	10g
水	20g
薄力粉（スーパーバイオレット／日清製粉）	135g
コーンスターチ	10g
ベーキングパウダー	1.3g
太白胡麻油	80g
クルミ＊	44g

＊170℃のオーブンで約６分ローストする

ホワイトチョコレートのクレーム・シャンティイ

ホワイトチョコレート（イボワール・ヴァローナ／カカオ分35%）	14g
牛乳	10g
生クリーム（乳脂肪分35%）	110g
生クリーム（乳脂肪分42%）	40g
キャラメルリキュール（バタースコッチ）	4g
グラニュー糖	10g

クレーム・シャンティイ

生クリーム（乳脂肪分42%）	120g
生クリーム（乳脂肪分35%）	100g
グラニュー糖	16g

デコレーション

ホワイトチョコレート（同）＊	適量

＊ホワイトチョコレート　❶ボウルにホワイトチョコレートを入れ、電子レンジで加熱して溶かし、35～40℃に調整する。❷ボウルを氷水にあてて23～25℃に冷やした後、27～28℃まで温める。❸容器に流し入れて固める（1kgを26㎝×8.5㎝×高さ4㎝大に固めると使いやすい）。冷蔵すると結露して扱いにくいので、涼しいところで保管。

ジェノワーズ生地をつくる

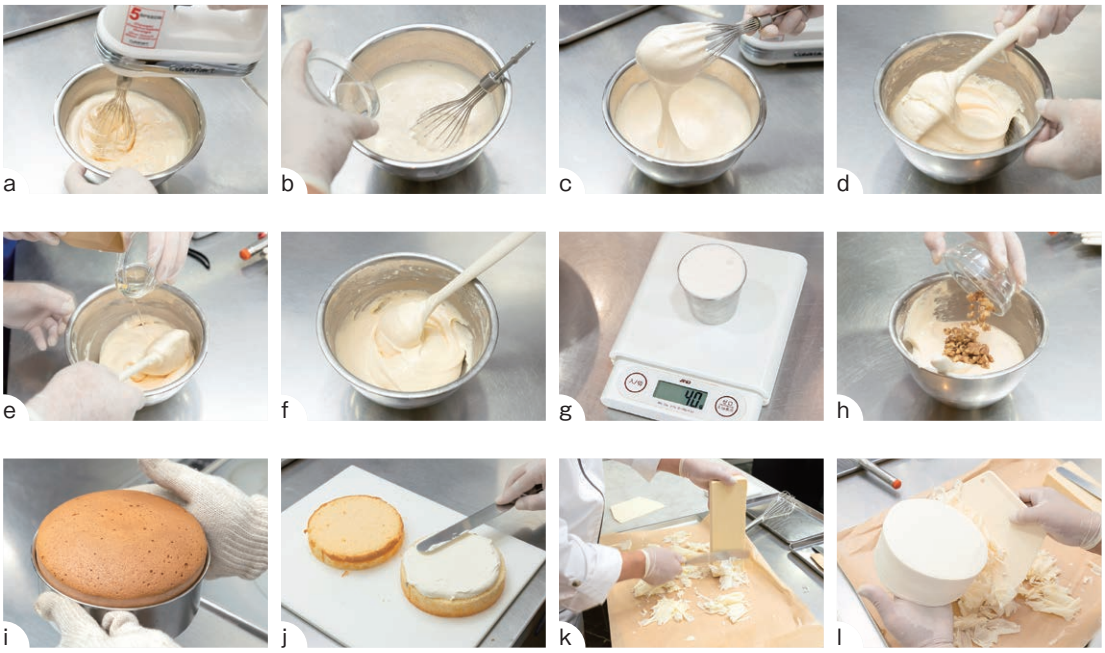
❶ボウルに全卵と卵白、グラニュー糖を入れ、湯煎にかけながら高速で泡立てて40℃に温める。
❷湯煎からはずし、さらにしっかりと泡立てる（a）。
❸水飴と水を合わせて電子レンジで加熱し、50℃くらいにする。
❹②がかなり立ってボリュームがでてきたら、再度湯煎にかけながら泡立てて32～33℃に上げ、③を加えて（b）さらに泡立てつづける。
point 水飴ははじめから入れると立ちにくいので、ある程度立ってから加える。加えた時にすぐに全体に広がるように、水飴だけでなく水と合わせて温度を上げ、アパレイユも温度を少し上げてから混ぜる。
point この時点のアパレイユの比重は20g。とても軽い状態（c）。
❺粉類を少しずつ加えながら、ゴムベラで底から返して混ぜる（d）。
point 気泡はつぶさず、かつしっかりと混ぜ合わせる。
❻太白胡麻油を60℃に調整し、⑤に加えて（e）同様に混ぜる（f）。
point 太白胡麻油も温度を上げて加えると、サーッと広がってなじみ、短時間で混ぜ終えることができる。
❼ここで比重を計量する（g）。100㎖容量のプリンカップに⑥を入れてパレットですり切り、計量して40gならばいい状態。
❽クルミを加えて混ぜる（h）。
point とても柔らかくもろい生地でスライスする時にクルミが包丁に当たると生地がボロボロになるため、焼成中にクルミは下のほうに沈む設計。
❾底と側面に紙を敷いた直径15㎝の丸型に280gずつ流し入れる。
❿上・下火160℃のデッキオーブンで約32分焼く。焼きあがったら、すぐに台の上に落としてショックを与える（i）。型からだして底の紙をはがし、網にのせて冷ます。
point 一般的なジェノワーズ生地の焼成温度よりも低温だが、水分が多い生地なので、生地からでる蒸気のなかでゆっくりと湯煎焼きするイメージ。

ホワイトチョコレートのクレーム・シャンティイをつくる

⓫ボウルにホワイトチョコレートを入れて電子レンジで加熱して溶かし、牛乳を３回に分けて加えてゴムベラで混ぜて乳化させる。
⓬生クリーム２種類を一度に加えて混ぜ、キャラメルリキュール、グラニュー糖も加えて混ぜる。
⓭⑫を氷水にあてながらハンドミキサーの高速で泡立て、最後は手持ちの泡立て器で立てて整える。

組み立て・仕上げ

⓮⑩の側面の紙をはがし、下から厚さ2.7㎝を２枚スライスする（上部は使わない）。
point とてももろいので、スライスした生地はくずれないようにていねいに扱う。
⓯下の生地に⓭を85gのせてナッペする（j）。
⓰上の生地を焼き面を下にしてのせる。
⓱回転台にのせ、⓭を110gのせて側面と上面をナッペする。
⓲大きな紙を敷き、その上でホワイトチョコレートをパレットでなるべく薄く削る（k）。数回削るたびに場所を変え、6、7箇所に削る。
point ふわふわに薄く削る。削ったチョコレートが溶けてくっつかないように、室温を下げて作業する。
⓳⓲を大きなカードでひとかたまりごとにすくい、⓱の側面に貼りつける（l）。上にもふんわりとのせる。



ごまの故郷 タンザニアのショコラでつくるガトー

ごまの一大産地アフリカ。なかでもタンザニアで収穫されるごまは栄養価も高く、高品質だといわれています。たとえばごま油を450gボトル1本分搾るためには、ごま粒約40万粒が必要です。マルホン胡麻油は現地の生産者への感謝の想いを大切にし、発展途上のインフラ整備に対して支援活動を続けています。同じくタンザニアはカカオの産地としても知られ、フルーティな酸味が個性的なチョコレートができます。現地へのオマージュを込めて、マビッシュの村田シェフ(→P5)がごまとタンザニアのショコラをペアリングした2品をご紹介します。

カカオバリー
クーベルチュール ピストール
タンザニア75%

稀少価値の高いタンザニア産カカオを使ったオリジンシリーズ。ほのかにフルーティな酸味があり、フローラルな香りが特徴。

フルーティなカカオ感と余韻を楽しむ ショコラ・ショー・オ・セザム

チョコレート(タンザニア75%)	130g
水	600g
純ねり胡麻 白 ソフトパウチ	大さじ2
圧搾純正胡麻油	大さじ1
オレンジの皮のすりおろし	小さじ⅓＋適量
シナモンパウダー	小さじ½

❶タンザニア75%と水を火にかけて溶かす。❷純ねり胡麻 白ソフトパウチ、圧搾純正胡麻油、オレンジの皮のすりおろしを加える。❸仕上げにシナモンパウダーを加え、カップに注いでオレンジの皮をふる。

マルホン胡麻油が提案する、タンザニアのショコラを楽しむショコラ・ショーのレシピ。ねりごまは奥行きのある風味を増し、圧搾純正胡麻油はカカオの輪郭を浮き立たせるエッセンスオイルとして使用。

タルト・セザム“タンザニア”

recette：直径12㎝3台分

パート・シュクレ　つくりやすい量

無塩バター(ポマード状)	200g
粉糖	125g
全卵	63g
アーモンドパウダー	51g
薄力粉	334g
ベーキングパウダー	1.6g
いり胡麻 白・黒	各適量(白が多め)
カソナード	適量

❶ミキサーボウル(ビーター装着)にバターと粉糖を入れて混ぜ、全卵を数回に分けて加えて混ぜる。アーモンドパウダー、粉類を順に加えて混ぜる。冷蔵庫で1日やすませる。
❷厚さ2.8㎜にのばし、側面用は38㎝×2㎝を3枚カットし、底用は直径12㎝丸型で3枚ぬく。
❸直径12㎝×高さ2㎝タルトリングに無塩バター(分量外)をぬり、側面にいり胡麻 白・黒を貼りつけ、②の側面用の生地を貼りつける。底にはカソナードといり胡麻 白・黒をふり、底用の生地を敷く。
❹紙を敷いてタルトストーンを入れ、160℃のコンベクションオーブンで約20分しっかりとキツネ色に空焼きする。冷めたらタルトリングをはずす。

ガナッシュ・ショコラ・セザム

生クリーム(乳脂肪分35%)	168g
転化糖	17g
ブラックチョコレート(クーベルチュール ピストール タンザニア75%)	150g
無塩バター(角切り)	44g
純ねり胡麻 白	11g

❶生クリームと転化糖を沸かし、チョコレートに少しずつ加えて混ぜて乳化させる。35〜40℃になったら、バター、純ねり胡麻 白を加えて混ぜる。
❷パート・シュクレに流し、冷蔵庫で表面を固める。

シャンティイ・セザム

クレーム・シャンティイ*1	100g
純ねり胡麻 黒	40g
クレーム・パティシエール*2	20g

＊1 クレーム・シャンティイ(つくりやすい量) ❶生クリーム200gとグラニュー糖20g、バニラエッセンス適量を泡立てる。
＊2 クレーム・パティシエール(つくりやすい量) ❶鍋に牛乳200g、バニラペースト2g、②のグラニュー糖のうち少量を入れて沸かす。❷卵黄60gとグラニュー糖40gをブランシールし、中力粉20gを加えて混ぜる。❸②に①を加えて混ぜ、鍋にもどしてしっかり炊く。火をとめて発酵バター10gを加える。急冷する。❹③に10%量のクレーム・オ・ブール*3を混ぜてクレーム・パティシエールとして使用する。
＊3 クレーム・オ・ブール(つくりやすい量) ❶グラニュー糖50gと水16.5gを115℃まで加熱する。❷ミキサーボウル(ホイッパー装着)で卵黄20gをしっかり泡立て、①を加えて混ぜ、漉す。❸②を十分に立ててから、氷水にあてて20〜25℃まで冷やし、発酵バター(麺棒でたたく)100g、バニラエッセンス適量を加えて混ぜる。

❶クレーム・シャンティイを7分立てにし、純ねり胡麻 黒、クレーム・パティシエールを順に加えてしっかり混ぜ合わせる。
❷ガナッシュ・ショコラ・セザムの上に50gずつぬり広げる。冷凍庫に入れて表面を固める。

仕上げ

純ねり胡麻 黒	適量
上がけ用ナパージュ	適量
バニラペースト	適量
いり胡麻 黒	適量

❶シャンティイ・セザムの上に純ねり胡麻 黒をのせ、マーブル状にぬり広げる。
❷ナパージュとバニラペーストを混ぜ、①の上面全体にぬる。
❸縁にいり胡麻 黒を貼りつける。

タンザニアのチョコレートでつくるガナッシュ・モンテはすっきりとした風味にフルーティな酸味が重なり、軽い口当たり。ムラング・セザムやシャンティイ・セザムに配合した白・黒ごまの品のある香味が合わさると、このガナッシュの深みが増す。「チョコレート、プラリネ、レモン、そしてごまはすごく相性のよい組み合わせ」（村田シェフ）

ムラング・シャンティイ・オ・ショコラ・エ・セザム

recette：

ビスキュイ・ショコラ　40㎝×60㎝天板１枚分

パート・ダマンド	480g
卵黄	300g
全卵	150g
卵白	450g
グラニュー糖	300g
┌ 薄力粉	150g
└ ココアパウダー	75g
無塩バター（60℃に溶かす）	150g

❶ミキサーボウル（ビーター装着）にパート・ダマンド、卵黄、全卵を入れて立てる。
❷別のミキサーボウル（ホイッパー装着）に卵白とグラニュー糖の⅓量を入れて泡立て、立ってきたら、残りのグラニュー糖を２回に分けて加えて泡立てる。
❸①に②の半量を加えて軽く混ぜ、粉類を加えて混ぜ、残りのメレンゲを加えて８割混ざったら、バターを加えて混ぜる。
❹天板に流して均し、170℃のコンベクションオーブンで約15分焼く。
❺直径４㎝丸ぬき型でぬく。シロップ・カルバドス（→下記）をたっぷりと打つ。

シロップ・カルバドス　多めにできる

グラニュー糖	25g
水	25g
カルバドス	65g

❶グラニュー糖と水を沸かし、冷ましてからカルバドスを加える。

ムラング・セザム

キッチンエイドでつくるのに最適な量

┌ 卵白（冷たいもの）	300g
A グラニュー糖	300g
└ 粉糖	300g
すり胡麻 黒	40g
いり胡麻 白・黒	各適量
粉糖	適量

❶Aでメレンゲをつくり（→ P6「メレンゲ」①②参照）、すり胡麻 黒を加えて混ぜる。
❷10番の丸口金をつけた絞り袋に入れ、底生地用に直径 5㎝にうず巻き状に絞る。
❸別に直径 2㎝に丸く絞り、いり胡麻 白・黒をふり、粉糖をふる。
❹②、③を100℃のコンベクションオーブンで１時間、120℃に上げて１時間、130℃に上げてさらに約30分焼成する。

ガナッシュ・モンテ　約７個分

┌ 生クリーム（乳脂肪分 35%）	75g
A 水飴	10g
└ 転化糖	10g
ブラックチョコレート（クーベルチュール ピストール タンザニア 75%）	70g
生クリーム（同）	150g

❶ Aを沸かし、チョコレートに少しずつ加えて混ぜて乳化させる。
❷①に冷たい生クリームを注ぎ入れて混ぜる。冷蔵庫で８時間以上やすませる。
❸ミキサーボウル（ホイッパー装着）に②を入れ、絞りやすい硬さに泡立てる。

パティシエール・プラリネ・セザム　約15個分

クレーム・パティシエール（→ P19）	100g
アーモンドとヘーゼルナッツのプラリネペースト	20g
レモンペースト	3g

❶全材料を混ぜる。

シャンティイ・セザム　約６個分

クレーム・シャンティイ（→ P19）	120g
純ねり胡麻 黒	28g
キルシュ酒	3g

❶クレーム・シャンティイに純ねり胡麻 黒、キルシュ酒を加え、７分立てにする。

組み立て・仕上げ

パータ・グラッセ	適量
ジャンドゥージャ・ノワール（削る）	３切れ／１個
レモンピールのコンフィ	３切れ／１個

❶底生地用のムラング・セザムの上面に溶かしたパータ・グラッセをぬる。
❷ガナッシュ・モンテを14切れの星口金をつけた絞り袋に入れ、①に少量絞り、ビスキュイ・ショコラをのせる。
❸②の上にガナッシュ・モンテを軽く絞り、ムラング・セザム３個を等間隔でのせる。間にガナッシュ・モンテをサントノーレの絞りの要領で下から上に向かって絞る（約35g）。
❹中央にパティシエール・プラリネ・セザムを8g絞り入れる。
❺シャンティイ・セザムを８切れの星口金をつけた絞り袋に入れ、上に25g絞る。
❻ジャンドゥージャ・ノワール、レモンピールのコンフィを飾る。

topic 1

注目のヴィーガンスイーツは太白胡麻油でつくる

ヴィーガンやグルテンフリーのライフスタイルを支えるスイーツの需要が高まっています。完璧なヴィーガン＆グルテンフリーではなくとも、ちょっとダイエットや健康に気づかう時に取り入れるフレキシブルな食生活が身近になってきました。「ドーターブティック」はそんな人たちのスイーツライフを支えてきた先駆者。米粉をベースに、数種類の植物性油脂を使い分けて独自のレシピを組み立てています。「ヴィーガンのスイーツは、バターや生クリームなどの乳脂肪を使えないので、植物性油脂の力が大切。太白胡麻油はサックリとした軽さをだしてくれる油脂なので、クッキーには欠かせません。ごまのコクがあるので、味にふくらみがでて、満足感が得られるスイーツになります」（代表・美月さん）。材料をDRYとWETの2つのグループに分けてつくる、同店オリジナルのレシピをおしえてもらいました。

ヴィーガン＆グルテンフリー
太白胡麻油使いのポイント

- 動物性食品を使わない分、太白胡麻油のうまみが味わいに厚みをだす
- 植物性油脂のなかでも、太白胡麻油がもっとも生地に軽いサクみをだすことができる
- クッキー生地は軽い食感、ドゥミセックも軽い歯触りになる
- 無色、無香なので、他の素材の持ち味が生きる

美月黛麗香（ミヅキマリカ）
1976年、新潟生まれ。ファッション業界を経て、2014年にヴィーガン＆グルテンフリーのブランド「DAUGHTER BOUTIQUE」を立ち上げ、4年後に実店舗を構えオンラインショップを中心に営業。2022年12月にオンラインでスイーツ業界向けのブランディング講座をスタート。

ドーターブティック
東京都台東区松が谷3-16-8 並木ビル1F tel:03-6231-7074 https://www.daughter-boutique.com/

タブレットクッキー

「サプリメントがわりにスーパーフードを手軽に食べられるクッキー」がコンセプトなので、チアシード入り＆タブレット形。α化米粉と太白胡麻油が、表面はザックリ、中はほろほろと軽い食感を生みだします。

recette：80枚分

DRY

米粉（新潟県産米粉KS／たかい食品）	330g
α化米粉（JU-800A／たかい食品）	30g
アーモンドパウダー	80g
片栗粉	40g
塩（ヒマラヤピンク岩塩）	2g
チアシード（有機・ミルサーなどで粉砕する）	8g

WET

メープルシロップ（有機）	180g
太白胡麻油	130g
水	10g

＊上記の配合に下記を加えて各フレーバーをつくる［ビーツ］ビーツパウダー16g ［パンプキン］パンプキンフレーク50g、太白胡麻油を180gにする ［ブラックココア］ブラックココアパウダー20g ［紫芋］紫芋パウダー50g、太白胡麻油を150gにする ［アールグレイ］アールグレイ茶葉（ティーバッグ・有機）8.8g ［チョコチップ］チョコチップ（乳製品不使用・有機）60g ［いちご＆キヌア］フリーズドライストロベリーフレーク40g、ビーツパウダー6g、キヌアパフ（有機）20g

❶DRY、WETの全材料をそれぞれボウルに入れて泡立て器でよく混ぜる（a）。
❷DRYにWETを加えて（b）ゴムベラで切るように混ぜ、水分が粉類に吸収されたら、手で全体がなじむまで軽く混ぜ合わせる（c）。
❸台上にだして紙をかぶせ、麺棒で厚さ1.2㎝にのばす。直径3㎝の丸ぬき型でぬく。
❹155℃のコンベクションオーブンで約17分焼く（UNOX BAKERTOPで乾燥100％／ファン3）。

a

b

c

ガトーショコラ

みっしりと目が詰まっているのに、すっとした口溶けのよさ。乳製品を使わないので、カカオのフレーバーをマスキングせず、ピュアなチョコレートの風味が感じられます。太白胡麻油は生地の歯切れのよさ、オリーブオイルはしっとり感をだすために配合。

recette：直径18㎝ 1台分

DRY

米粉（同）	175g
アーモンドパウダー	125g
ココアパウダー	50g
ベーキングパウダー	5g
てんさい含蜜糖	88g
塩（同）	1.5g

WET

カカオマス	50g
豆乳*	250g
メープルシロップ（同）	180g
エクストラヴァージンオリーブオイル	40g
太白胡麻油	35g

＊店舗では脱脂大豆粉を水で溶いて使用している。常温保存できるのでロスがでず、保管場所もとらない。

❶カカオマスを湯煎で溶かし、湯煎にかけたまま豆乳を加えて泡立て器でよく混ぜる。WETの他の材料も加えて（a）よく混ぜる。
❷DRYの全材料をボウルに入れて泡立て器で混ぜ、①を加えてゴムベラで底から返して混ぜる（b）。
❸底取れの直径18㎝丸型に紙を敷き、②を入れる。硬めの生地なのでゴムベラで押して均す。
❹180℃のガスオーブンで7分焼き、160℃にして20分、型の手前と奥を入れかえて150℃でさらに約15分焼く。

a

b

ヴィーガンバタークッキー

2つの植物性油脂を配合。風味を決めるのは豆乳クリームバターの乳味ですが、生地がソフトになりやすいので、太白胡麻油を合わせてクッキーらしいサックリとした軽い歯触りに焼きあげます。大豆特有のクセはバニラペーストがやさしくやわらげます。

recette：78枚分

DRY

米粉（同）	330g
α化米粉（同）	50g
アーモンドパウダー	80g
片栗粉	40g
てんさい含蜜糖	30g
塩（同）	2g

WET

豆乳クリームバター（ソイレブール・不二製油）	80g
バニラペースト	12g
メープルシロップ（同）	120g
太白胡麻油	80g
水	20g

＊上記配合は「バニラ」フレーバー。他は下記材料を加えてつくる　［ピスタチオ］ピスタチオダイス16割（オーブンで軽くロースト）90g　［アールグレイ］アールグレイ茶葉（ティーバッグ・有機）8.8g　［レモン］レモンの皮のすりおろし28g　［チョコチップ］チョコチップ（乳製品不使用・有機）50g、バニラペーストを8gにする　［ビーツ］ビーツパウダー12g

❶DRYの全材料を泡立て器で混ぜる。
❷WETの豆乳クリームバターを泡立て器で混ぜてポマード状にし、バニラペースト、メープルシロップ、太白胡麻油、水を順に加えてよく混ぜる（a・b）。
❸①に②を加えてゴムベラで切るように混ぜ（c）、水分が粉類に吸収されたら、手で全体がなじむまで軽く混ぜ合わせる（d・e）。練り混ぜてまとめる必要はなく、生地を練ったり握りつぶしたりすると、焼きあがりの食感が硬くなり、表面に油が浮くので注意。
❹台上にだして紙をかぶせ、麺棒で厚さ7㎜にのばす。直径4㎝の菊型でぬく。
❺155℃のコンベクションオーブンで約17分焼く（UNOX BAKERTOPで乾燥100％／ファン3）。

a

b

c

d

e

豆乳クリームバターはふくよかなバター感がでるが、生地が柔らかくなりがちなので、太白胡麻油を合わせて使うことによりクッキーらしいサックリとした軽さをだす。

topic 2

日本発の氷菓デザート
進化をつづける、かき氷

フランス菓子のような、進化系のかき氷が注目されています。特徴は乳製品やチョコレートなど油脂分の高い素材を使い、口中で感じるテクスチャー、フレーバー、多様な味覚をコントロールしながら、プティガトーのように複雑にパーツを構築すること。東京・代々木「あずきとこおり」では、ボトム、センター、トップの3つのレイヤーに分けて、10種以上のパーツを組み立てます。氷点下の水と、ごまの香ばしいフレーバーやふくよかな風味が寄り添うかき氷2品を提案します。

アマゾンカカオと黒ごま

アマゾンカカオのピュアなカカオ感が、黒ねりごまのビター感と融合。冷たい氷とともに口中調理された時に、より肉厚に力強くカカオの印象を膨らませます。

recette：つくりやすい量

アマゾンカカオのソース

カカオマス（アマゾンカカオ）	200g
牛乳	300g
グラニュー糖	90g

❶アマゾンカカオは湯煎で溶かす。牛乳とグラニュー糖を合わせて沸かし、カカオに数回に分けて加えて乳化させ、漉す。ソースディスペンサーに入れる。

黒ごまエスプーマ

卵黄	52g
グラニュー糖	50g
純ねり胡麻 黒ソフトパウチ	35g
牛乳	200g
生クリーム（乳脂肪分35%）	50g

❶卵黄とグラニュー糖をブランシールし、純ねり胡麻 黒ソフトパウチも加える。ここに温めた牛乳を加えて混ぜ、鍋にもどしてソース・アングレーズを炊く。
❷①を冷やし、生クリームと混ぜる。エスプーマのボトルに入れる。

黒ごまとカカオニブのヌガーペースト

黒ごまとカカオニブのヌガー*	下記分量
太香胡麻油	5g

＊黒ごまとカカオニブのヌガー　❶グラニュー糖50g、水飴50g、無塩バター30gを合わせて105℃まで加熱し、火からおろしていり胡麻 黒60g、カカオニブ30gを加える。❷シリコンマット上にのばし、170℃のオーブンで約20分焼成する。

❶フードプロセッサーで黒ごまとカカオニブのヌガーをペースト状にし、最後に太香胡麻油を加える。

アマゾンカカオのガナッシュ

カカオマス（アマゾンカカオ）	100g
生クリーム（同）	100g
グラニュー糖	30g

❶アマゾンカカオは湯煎で溶かす。生クリームとグラニュー糖を合わせて沸かし、カカオに数回に分けて加えて乳化させる。絞り袋に入れる。

12 アマゾンカカオをすりおろす
ダイレクトに舌で感じるアマゾンカカオのビター感
11 黒ごまエスプーマ
カカオと通じる黒ごまのビター感が第一印象を上げる。アングレーズと生クリームの乳脂肪分でリッチ
10 アマゾンカカオのソース
濃厚なカカオ感。このかき氷の全パーツをひとつにまとめる役割
9 かき氷
8 アマゾンカカオのガナッシュ
ソースよりも口のなかに長く残り、カカオ感を増幅
7 黒ごまとカカオニブのヌガーペースト
黒いりごまとカカオニブの苦みもあるキャラメル感に加え、太香胡麻油の香りがそこはかとなく香る。氷のなかで半凍結してシャキシャキした飴状に変化！
6 アマゾンカカオのソース
5 かき氷
4 黒ごまエスプーマ
センターに潜むミルキーなエスプーマがかき氷をフランス菓子のような印象に
3 アマゾンカカオのソース
2 かき氷
1 アマゾンカカオのソース
ショコラ・フロワのような一体感でカカオの余韻を残す

白ごまとあずき

白いりごまをアンフュゼした、どこか懐かしさを感じる上品な白ごまミルクがベース。ごまと相性抜群の小豆、サクサク食感の香ばしいメレンゲ、みたらしだんご…とサプライズの連続で食べ進みます。

recette：つくりやすい量

白ごまミルク

牛乳	250g
グラニュー糖	100g
いり胡麻 白	30g

❶鍋に全材料を入れて沸かし、火をとめる。冷蔵庫に一晩入れて香りを移し、漉す。ソースディスペンサーに入れる。

小豆

小豆	100g
水	適量
キビ砂糖 a	100g
水飴	50g
キビ砂糖 b	100g

❶鍋に小豆とそれより1㎝高くなるように水を入れて沸かし、弱火にして約30分炊く。❷水を捨てて小豆をやさしく洗い、ふたたび同様に水を入れて火にかけ、中火でこまめに差し水をしながら小豆に完全に火が入るまで約2時間炊く。❸火をとめ、フタをして30分ほど蒸らし、キビ砂糖aを入れて一晩おく。❹水飴、キビ砂糖bを加えて1時間ほど炊き、火をとめて冷ます。

白ごまメレンゲ

A 卵白	100g
A グラニュー糖	80g
粉糖	30g
いり胡麻 白	40g

❶Aで8分立てのメレンゲをつくり、粉糖、いり胡麻 白を順に加えて混ぜる。❷太い丸口金で適当な長さに絞り、120℃のオーブンで内側が軽くキャラメル色になるまで約2時間焼く。

みたらしごまソース

A 葛粉	18g
A 水	20g
昆布ダシ	150g
グラニュー糖	96g
醤油	64g
純ねり胡麻 白ソフトパウチ	20g
いり胡麻 白	10g

❶Aを溶く。昆布ダシとグラニュー糖、醤油を沸かしてAを加え、とろみがしっかりつくまで炊き、純ねり胡麻 白ソフトパウチ、いり胡麻 白を加える。

モチ

白玉粉	100g
グラニュー糖	80g
水	300g

❶鍋に材料を溶いて火にかけ、わらび餅をつくる要領で練りあげる。

白ごまのホイップクリーム

生クリーム（乳脂肪分35%）	100g
純ねり胡麻 白ソフトパウチ	20g
白ごまメレンゲパウダー*	50g

＊白ごまメレンゲ（→左記）をミルサーなどでパウダー状にする

❶生クリームを8分立てにし、純ねり胡麻 白ソフトパウチ、白ごまメレンゲパウダーを加えて混ぜる。

15 白ごまメレンゲ
食感とダイレクトな甘さでデザート感をアップ
14 白ごまのホイップクリーム
生クリームの乳脂肪分を感じさせるフランス菓子、白ねりごまの油脂分と香ばしさが感じさせる和のエッセンスがほどよいハーモニー
13 白ごまミルク
アンフュゼした白いりごまがほのかに上品に香り、洋を感じる風味
12 かき氷
11 みたらしごまソース
甘じょっぱい和を感じさせるインパクト
10 モチ
氷になじむとろりとしたテクスチャー。食感の変化球
9 小豆
8 白ごまミルク
7 かき氷
6 白ごまメレンゲ
センターで食感とごまの香ばしさ、甘さの存在感。氷のなかでもシャクシャク食感をキープ
5 胡麻油 一番搾り
小豆の上に胡麻油 一番搾りを5滴。口に入った時だけ香るアクセント
4 小豆
小豆の風味と甘み
3 白ごまミルク
2 かき氷
1 白ごまミルク
溶けた氷と一体化し、白いりごまの上品な香りの余韻

堀尾美穂
1988年、東京生まれ。レストラン「フロリレージュ」（東京・外苑前）でシェフ・パティシエールとして6年間勤務後、同店の川手寛康シェフの全幅の信頼を得て、2022年に「あずきとこおり」を任される。

あずきとこおり
東京都渋谷区代々木1-46-2 グランデュオ代々木1F
https://azukitokouri.com/

topic 3

ごまで攻める アペロの サレ系菓子

フランスの「アペロ」は夕食前にワインやビール、食前酒などを軽く一杯飲みながら、仲間と過ごすひと時のこと。この楽しい時間には、おしゃべりしながら手でつまむことができるサレ系のフィンガースナックが欠かせません。「パティスリーでサレ系のフールセックやドゥミセックを販売するなら、塩味と甘みのバランスをとった“甘じょっぱい”テイストが狙いめ。甘みがあったほうがパティスリーらしい個性をだしやすい」とレガレヴの佐藤シェフ。塩味にも甘みにも合うごまの香りや風味を生かせば、食欲をかき立て、思わず手が止まらなくなるサレが生まれるはず！

ごまのサレ系菓子のポイント

- バターとの併用で生地に軽さがでる
- ごまとチーズは相性抜群！
- 甘じょっぱいテイストを表現しやすい
- 黒ごまのほろ苦味、白ごまの余韻が長いうまみを使い分けると、味に深みをだせる

サブレ・オ・セザムと白ごまクリーム（→P26）を組み合わせても洒落た一品に。

サブレ・オ・フロマージュ

サブレ生地にバターとねりごまやごま油を併用すると、生地の目が細かく、軽くホロリとした歯触りに。パルミジャーノのあとに残る白ねりごまの余韻が長い一品。

recette：30枚分

無塩バター	112g
純ねり胡麻 白ソフトパウチ	12g
塩	6g
コショウ	0.6g
全卵	6g
胡麻油 一番搾り	6g
A パルミジャーノチーズ（すりおろす）*	12g
A 薄力粉*	31g
薄力粉	125g
アーモンドパウダー	25g
ドリュール（全卵1個、卵黄2個分）	適量
いり胡麻 白・黒	各適量（同割）

＊Aを混ぜ合わせておく

❶バターと純ねり胡麻 白ソフトパウチ、塩、コショウを混ぜ合わせ、全卵、胡麻油 一番搾り、A、薄力粉、アーモンドパウダーを順に加えて混ぜる。冷蔵庫で一晩やすませる。
❷厚さ4㎜にのばし、長さ9㎝、幅2.5㎝にカットする。
❸ドリュールをぬり、いり胡麻 白・黒をふる。
❹160℃のコンベクションオーブンで12分焼き、155℃に下げてさらに約6分焼く。

サブレ・オ・セザム

こちらもバターに加え、黒ねりごまを油脂分として配合し、ホロリと軽い口当たりに。黒オリーブと黒ねりごまのほろ苦味、パルミジャーノのうまみと塩味が織りなす味わいのハーモニーが独特。トッピングの白・黒ごまが歯に当たるたびに香りがはじけ、ごまの存在を印象づけます。

recette：50枚分

無塩バター	62g
純ねり胡麻 黒ソフトパウチ	20g
パルミジャーノチーズ（すりおろす）	87g
塩	0.9g
コショウ	0.4g
黒オリーブ*	43g
薄力粉	56g
いり胡麻 白・黒	各適量（同割）

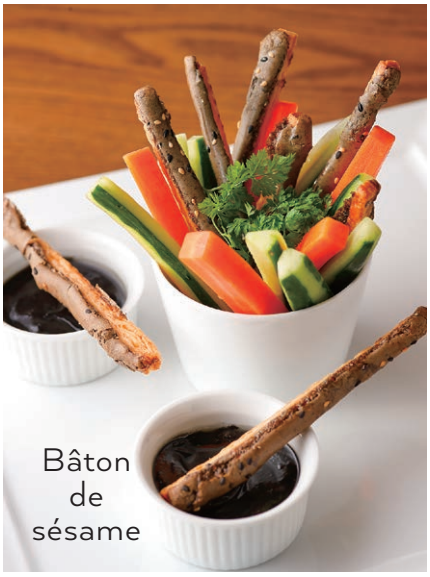
＊太香胡麻油（分量外）でマリネし、細かく刻む

❶バターと純ねり胡麻 黒ソフトパウチを混ぜ、パルミジャーノ、塩、コショウ、黒オリーブを加えて混ぜ、薄力粉を加えて混ぜる。
❷直径3㎝の棒状に成形し、冷蔵庫で一晩やすませる。
❸厚さ1㎝にカットする。いり胡麻 白・黒をのせる。
❹160℃のコンベクションオーブンで約18分焼く。

佐藤亮太郎
1971年、東京生まれ。「ルコント」を経て渡仏、パリで修業後、2009年にメニューコンサルタント会社RS CONSEILを立ちあげる。2021年に「レガレヴ」を開業。

レガレヴ
神奈川県鎌倉市御成町10-4　tel：0467-81-3719　https://regalez-vous.shop/

Apéro



グージェール

シュー生地でつくるグージェールは、アペロの定番。白ねりごまとごま油で味にふくらみをだし、ラー油でほどよくスパイシーに。

recette：50個分

A	水	150㎖
	白ワイン	50g
	無塩バター	60g
	塩	2g
	純ねり胡麻 白ソフトパウチ	12g
	圧搾純正胡麻油 濃口	20g
	純正胡麻ラー油	0.3g（約1滴）
	強力粉	110g
	全卵	200g
	グリュイエールチーズ（すりおろす）	30g
	いり胡麻 白・黒	各適量（同割）

＊好みできざんだ万能ネギ8gと紅ショウガ5gを加えてもいい

❶鍋にAを入れて沸騰させ、強力粉を加えて木べらで練り混ぜる。火にかけて底に生地の膜が薄く張るまで練りあげる。
❷①をミキサーボウル（ビーター装着）に移し、全卵を少量ずつ加えて混ぜる。ゴムベラから逆三角形にたれる硬さになったら、グリュイエールチーズを加えて混ぜる。
❸10番の口金をつけた絞り袋に入れ、天板に直径1.5㎝に絞りだす。いり胡麻 白・黒をふり、160℃のコンベクションオーブンで15分焼き、155℃に下げてダンパーを開けてさらに8分焼く。
❹そのまま提供するか、切り目を入れて白ごまクリーム（→下記）を星口金で絞り入れる。

野菜のケイクサレ

アペロ用のサレ系のケイクは、お腹にたまらないよう、軽く焼きあげます。そのためフランスでもバターでなく、植物性油脂でフワリとした生地にすることが多いとか。太白胡麻油でつくると、油脂のうまみがあるので、野菜の味わいもおいしく際立ちます。地産地消の野菜を使ってアピールも。

recette：12㎝×4.5㎝×高さ5㎝パウンド型2台分

A	全卵	81g
	牛乳	56g
	太白胡麻油	45g
	純ねり胡麻 白ソフトパウチ	12g
	薄力粉	67g
	ベーキングパウダー	5.4g
	グリュイエールチーズ（すりおろす）	45g
	セミドライトマト*1	15g
	黒オリーブ*1	10g
	好みの野菜*2（使用したのはニンジン、小松菜、ジャガイモ）	60g

＊1 セミドライトマトと黒オリーブは太香胡麻油（分量外）でマリネしておく
＊2 野菜は約1㎝角もしくは食べやすくカットし、必要に応じて下ゆでする。塩、コショウ（分量外）をしてから、太香胡麻油（分量外）をからめる

❶Aを混ぜ、粉類を加えて混ぜる。
❷グリュイエールチーズ、セミドライトマト、黒オリーブ、野菜を加えて混ぜる。
❸パウンド型に入れ、160℃のコンベクションオーブンで約25分焼く。

バトン・ドゥ・セザム

パイ生地を活用して、黒ねりごまのコクと苦みがきいたフォンダンをぬり、白・黒ごまをトッピング。これだけでもやみつきになる味わいですが、黒ごまとサワークリームにニンニクをほんのりきかせたディップを添えると、「甘じょっぱい」味が重なりあいます。黒ごまのフォンダンはフールセック全般で使える汎用性の高いパーツ。

recette：25枚分

生地

パート・フィユテ	適量
いり胡麻 白・黒	各適量（同割）

黒ごまのフォンダン

粉糖	60g
卵白	6g
純ねり胡麻 黒ソフトパウチ	6g
水	6g
酢	0.5g
塩	少々

❶パート・フィユテを厚さ2㎜にのばし、長さ11㎝、幅2.5㎝にカットする。
❷黒ごまのフォンダンの材料を混ぜ合わせる。
❸①に②をぬり、いり胡麻 白・黒をふる。
❹180℃のコンベクションオーブンで約12分焼く。
❺そのまま提供するか、バトン・ドゥ・セザムと同じ形状にカットしたスティック野菜とともにサービスする。黒ごまのディップ（→下記）を添えて。

白ごまクリーム

recette：つくりやすい量

生クリーム（乳脂肪分40%）	100g
純ねり胡麻 白ソフトパウチ	10g
塩	3g

❶全材料をハンドブレンダーで混ぜ合わせる。

黒ごまのディップ

recette：つくりやすい量

純ねり胡麻 黒ソフトパウチ	20g
サワークリーム	20g
ニンニクのすりおろし	1g
塩	3g
カイエンヌペッパー	1g

❶全材料をハンドブレンダーで混ぜ合わせる。

パリの人気店「ユートピー」は黒ごま推しのお菓子たちが人気です

photographie：Zoé Armbruster, Blaise Gargadennec　coordination：Akiko Ida

パリ11区のブーランジュリー・パティスリー“Utopie”は、おいしいパンもケーキも同じ店で一緒に買えることを実現した「理想郷」がコンセプトの人気店。ラデュレ出身のErwan Blancheさんと Sébastien Brunoさんの両オーナーがつくるお菓子やパンのなかでも、ひと際目を引くのが、黒ごまを使った商品の数々です。真っ黒な色合いは食用炭と黒ごまの両方から生みだし、スタイリッシュなビジュアルだけでなく、黒ごまが香ばしさや深みのある味わいをつくりだしています。著作“Utopie - 80 recettes faciles et créatives de boulangerie pâtisserie qui vous feront rêver -”（SOLAR）から、黒ごま推しのお菓子たちのレシピをご紹介します。

Eclair Sésame

週末限定のプティガトー。フランス人が大好きなエクレアでも、黒ごまフレーバーは人気。黒ねりごまを入れたクレーム・パティシエールの色合いがクール。

recette：10個分

パータ・シュー　500g使用する

水	190g
牛乳	60g
無塩バター	100g
グラニュー糖	8g
塩	2g
薄力粉	160g
全卵	250g

❶通常の製法でパータ・シューをつくる。生地のできあがりはリボン状にたれる状態に。
❷口径14㎜の丸口金をつけた絞り袋に入れ、穴あきのシリコンマットに長さ14㎝（50g）に絞る。
❸200℃のコンベクションオーブンで8分焼き、160℃に下げて扉を1㎝開けて30～40分焼く。

黒ごまクレーム・パティシエール

クレーム・パティシエール*	500g
黒ねりごま	75g

＊クレーム・パティシエール　❶牛乳450g、生クリーム50g、卵黄80g、グラニュー糖40g、小麦粉50g、無塩バター40gで通常の製法でつくる。

❶クレーム・パティシエールを泡立て器で混ぜてなめらかにし、黒ねりごまを加えてよく混ぜる。

フォンダン

フォンダン	500g
水	25g
黒いりごま	50g

❶パータ・シューを浸せる口径の鍋にフォンダンと水を入れて37℃に温め、黒いりごまを加える。

仕上げ

❶パータ・シューの底に口径の小さい口金で3ヵ所穴をあける。
❷黒ごまクレーム・パティシエールを10番の丸口金をつけた絞り袋に入れ、①に絞り入れる。
❸②の上面をフォンダンに浸し、指で側面の余分をぬぐって整える。

Tartelette Sésame

真っ黒のパート・シュクレは食用炭で着色。グラサージュ・ブランで覆われた内側に、黒ねりごまのとろけるクレムー・セザムとババロワーズ・セザムが。

recette：10個分

パート・シュクレ

無塩バター（ポマード状）	176g
粉糖	100g
バニラパウダー	2g
全卵	60g
薄力粉	270g
アーモンドパウダー	32g
食用炭	13g
塩	1g

❶ミキサーボウル（ビーター装着）にバターと粉糖、バニラパウダーを入れ、低速で混ぜる。全卵を加えて混ぜ、薄力粉、アーモンドパウダー、食用炭、塩も加えて混ぜる。
❷ラップではさんでのばし、冷蔵庫で1時間やすませる。
❸厚さ2㎜にのばし、直径12㎝の丸ぬき型でぬき、冷蔵庫に入れて4℃まで冷やす。
❹直径8㎝のタルトレット型に無塩バター（分量外）をぬり、③を敷き込み、ナイフで余分な生地をカットする。フォークでピケし、紙を敷いてタルトストーンを入れ、冷蔵庫で30分やすませる。
❺180℃のコンベクションオーブンに入れ、底が黄金色になるまで15～20分焼く。

クレムー・セザム

卵黄	45g
グラニュー糖	2g
生クリーム	165g
牛乳	125g
┌ 粉ゼラチン*	3g
└ 冷水*	18g
黒ねりごま	60g
ホワイトチョコレート	140g

＊2時間前にゼラチンと冷水を泡立て器で混ぜ合わせ、冷蔵庫で保管する

❶卵黄とグラニュー糖をブランシールし、合わせて加熱した生クリームと牛乳を少しずつ加えて混ぜる。鍋にもどし、83℃まで炊いてソース・アングレーズをつくる。
❷①にゼラチン、黒ねりごまを加えて混ぜる。
❸溶かしたホワイトチョコレートに②を少しずつ加えて混ぜ、乳化させる。4℃に冷やし、最低1時間やすませる。

ババロワーズ・セザム

卵黄	42g
グラニュー糖	50g
生クリーム	65g
牛乳	65g
┌ 粉ゼラチン*	3g
└ 冷水*	18g
黒ねりごま	40g
生クリーム（泡立てる）	145g

＊2時間前にゼラチンと冷水を泡立て器で混ぜ合わせ、冷蔵庫で保管する

❶卵黄とグラニュー糖をブランシールし、合わせて加熱した生クリームと牛乳を少しずつ加えて混ぜる。鍋にもどし、83℃まで炊いてソース・アングレーズをつくる。
❷①にゼラチン、黒ねりごまを加えて混ぜる。20℃に冷ます。
❸泡立てた生クリームを加えて混ぜる。
❹直径7㎝×高さ2㎝のシリコン型に③を絞り入れる。冷凍庫に少なくとも2時間入れる。

グラサージュ・ブラン

A	グラニュー糖	150g
	グルコース	150g
	水	75g
	加糖練乳	100g
	粉ゼラチン*	10g
	冷水*	60g
	ホワイトチョコレート	150g

＊2時間前にゼラチンと冷水を泡立て器で混ぜ合わせ、冷蔵庫で保管する

❶Aを合わせて沸騰させ、練乳、ゼラチンを加えて混ぜる。
❷ホワイトチョコレートを溶かし、①を少しずつ加えて混ぜて乳化させる。冷蔵庫に保管する。

組み立て・仕上げ

黒いりごま	適量

❶クレムー・セザム50gを空焼きしたパート・シュクレに絞る。冷凍庫に入れる。
❷ババロワーズ・セザムを型からぬき、網に並べる。
❸グラサージュ・ブランを25～30℃に調整し、レードルで②に上掛けしてパレットで均す。
❹グラサージュが流れなくなったら、③を①にのせ、黒いりごまをふって飾る。

Le Sésame Noir Citron Vert

ごまと柑橘類は相性抜群。フランスでみかけるごまのお菓子はレモン、オレンジ、ライム、そして柚子をごまと合わせたものが多い。ユートピーではこのライムと黒ごまを組み合わせたプティガトーが定番の一品。

recette：10個分

パート・サブレ　多めにできる

A	薄力粉	109g
	アーモンドパウダー	62g
	ベーキングパウダー	5g
	カソナード	50g
	フルール・ド・セル	1g
	無塩バター（冷たいもの）	109g
	全卵	17g

❶Aを合わせ、小さくカットしたバターを加え、指先で砂状になるまですりあわせる。
❷溶いた卵を加えて手で均一になるまで混ぜる。
❸紙ではさんで厚さ6㎜にのばす。
❹180℃のコンベクションオーブンで15～20分焼く。

サブレ・プレセ　多めにできる

パート・サブレ（→上記）	270g
プラリネ・ノワゼット	123g
フイヤンティーヌ	66g
カカオバター	30g
黒いりごま	15g

❶パート・サブレを粉末状に粉砕する。
❷①にプラリネ・ノワゼット、フイヤンティーヌを加えて均一になるまでやさしく混ぜる。溶かしたカカオバターを加えて混ぜ、黒いりごまを加える。
❸直径6.5㎝のセルクルに入れ、パレットで均す。冷蔵庫に入れて固める。

コンフィ・シトロン・ヴェール

	ライムの絞り汁	88g
	ライムの皮	4g
A	グラニュー糖	53g
	ペクチン（NH）	3g
	コーンスターチ	7g

❶ライムの絞り汁とライムの皮を50℃まで加熱し、あらかじめ混ぜ合わせたAを加えて混ぜ、2分沸騰させる。
❷直径3.5㎝×高さ1.6㎝のシリコン製ポンポネット型に15gずつ入れ、冷凍庫で固める。

ムース・セザム

卵黄	50g
グラニュー糖	62g
生クリーム	77g
牛乳	77g
粉ゼラチン*	5g
冷水*	25g
黒ねりごま	46g
生クリーム（泡立てる）	180g

＊2時間前にゼラチンと冷水を泡立て器で混ぜ合わせ、冷蔵庫で保管する

❶卵黄とグラニュー糖をブランシールし、合わせて加熱した生クリームと牛乳を少しずつ加えて混ぜる。鍋にもどし、82℃まで炊いてソース・アングレーズをつくる。
❷①にゼラチン、黒ねりごまを順に加えて軽く混ぜる。20～25℃に冷ます。
❸泡立てた生クリームを数回に分けて加えて混ぜる。
❹直径6.5㎝×高さ3㎝のシリコン製ストーン85型に③を半分の高さまで流し入れ、コンフィ・シトロン・ヴェールを入れ、さらに③を入れる。冷凍庫で冷やし固める。

ピストレ用チョコレート

ホワイトチョコレート（イボワール・ヴァローナ／カカオ分35%）	250g
カカオバター	125g
植物性油脂	125g
食用炭	10g

❶ホワイトチョコレートを溶かして45℃にし、カカオバター、植物性油脂、食用炭を加える。45℃に調整して使用する。

組み立て・仕上げ

ライムの皮	適量
ライムの皮のコンフィ	適量

❶ムース・セザムにピストレ用チョコレートをピストレする。
❷サブレ・プレセに①をのせる。ライムの皮、ライムの皮のコンフィを飾る。

Q&A

黒ごまの魅力は？

――なんといっても黒ごまの焙煎した香ばしい香りや風味。他の素材にはないものだから。

黒色の黒ごまと炭。どう使い分けている？

――黒色の表現だけならば、炭。でも炭は味はしないので、黒ごまでごまの香ばしさや苦みを加えれば、味も真っ黒な色も印象に残るお菓子をつくることができる。

黒ごまと好ペアリングの素材は？

――柑橘系や酸味のあるフルーツととてもよく合うと思う。フルーツの酸味と、ごまがもつコクとまろやかさがバランスよく釣りあうから。

パリのお客様に黒ごまはどう映る？

――とても喜ばれていて、だいたいみんなリピーターになるよ。うちのお菓子を食べてはじめてごまの味を発見する人が多く、その独特な風味を気に入ってくれる。

今回紹介してくれたお菓子はどのようにつくっている？

――私たちがつくるほとんどのお菓子がそうであるように、素材のストレートな風味と、グラフィックな仕上がりを結びつけるように心がけている。でもやっぱり一番大切なのは、つくり方のポイントをきちんと守り、正確でていねいに心を込めてつくることだよ。Précisions et délicatesses！

Madeleine Sésame

真っ黒な色だけでなく、黒ねりごまがほんのりビター感とまろやかな風味、そしてトッピングの白ごまが香ばしさを演出。「ごま好き」を自称するオーナーシェフの想いが伝わってきます。

recette：13個分

全卵	75g
卵黄	24g
グラニュー糖	70g
ハチミツ	10g
薄力粉	85g
ベーキングパウダー	4g
食用炭	4g
塩	1g
黒ねりごま	10g
無塩バター	97g
白いりごま	30g

❶ボウルに全卵と卵黄、グラニュー糖、ハチミツを入れてブランシールし、薄力粉、ベーキングパウダー、食用炭、塩を加えて均一になるまで混ぜ、黒ねりごまも加える。
❷バターを溶かして45～50℃にし、①に加えて混ぜる。冷蔵庫で最低3時間やすませる。
❸口径10㎜の丸口金をつけた絞り袋に入れ、ポマード状の無塩バター（分量外）をぬったマドレーヌ型に30gずつ絞り入れる。白いりごまをふる。
❹220℃のコンベクションオーブンで6分焼き、200℃に下げてさらに約4分焼く。

黒ごまのガレット・デ・ロワ

1月のガレット・デ・ロワのシーズンには、クレーム・フランジパーヌの正統派に加え、黒ごまガレット La Galette Sésame Noir（ガレット・セザム・ノワール）も人気。真っ黒いパイ生地は食用炭を練り込んだもので、フィリングは黒ごまのクレーム・ダマンドと、黒ごまのガナッシュ・ショコラ。「インパクトのあるビジュアルと、黒ごまの風味をダイレクトに感じられるようなレシピに仕上げるのにとても時間がかかった一品」とエルワンさん。

パリの黒ごま
人気ルポ

BOULANGERIE UTOPIE
20, rue Jean-Pierre Timbaud
75011 Paris
tel:0982507448
https://boulangerieutopie.com/

製菓にごま油を使うヒント

マルホン胡麻油はごまに圧力をかけてていねいに搾る「圧搾製法」で製造しています。
化学的抽出をしないため、雑味がなくクリアで、香りやうまみが豊か。お菓子に上質なフレーバーを添えます。

ごまの香気成分は145以上！

ガスクロマトグラフィーで香気成分を分析すると、ごまには145以上の香りの成分があります。マルホン胡麻油の「太香胡麻油」「圧搾純正胡麻油」「圧搾純正胡麻油 濃口」「胡麻油 一番搾り」の４商品のおもな香りの要素をそれぞれ常温、加熱後でピックアップしました。お菓子づくりの素材のペアリングにお役立てください。

太香胡麻油

FLAVOR —— 香りの要素

常温	
POPCORN	CARAMEL
ROASTED NUTS	ROASTED MEAT
COCOA	GOAT
POTATO	CHEESE

加熱後	
FAT	FLOWER
GREEN	NUTS
MUSHROOM	APRICOT
EARTH	PEACH

圧搾純正胡麻油

FLAVOR —— 香りの要素

常温	
COCOA	SMOKE
CARAMEL	CHEESE
MALT	FRUIT
CLOVE	NUTS

加熱後	
FAT	POPCORN
CITRUS	NUTS
GREEN	

圧搾純正胡麻油 濃口

FLAVOR —— 香りの要素

常温	
GREEN	SMOKE
NUTS	CARAMEL
COCOA	ROASTED MEAT
SPICES	POTATO

加熱後	
TEA	CITRUS
WOOD	GREEN
CORIANDER	NUTS
ANISE	FAT

胡麻油 一番搾り

FLAVOR —— 香りの要素

常温	
FLOWER	GARLIC
EARTH	GREEN PEPPER
POTATO	CINAMON
CABBAGE	

加熱後	
FAT	CUCUMBER
GREEN	WATER MELON
WOOD	TEA
SPICES	

ごまはグローバル！

「ごま」のすごいところ、それは粒ごまから生まれるバリエーションがたくさんあること。いり胡麻やすり胡麻、ペースト状のねり胡麻、ごまを搾ったごま油。ごま油は生搾りの透明な太白胡麻油、そして焙煎系の茶色いごま油は焙煎度合によってフレーバーが多様です。

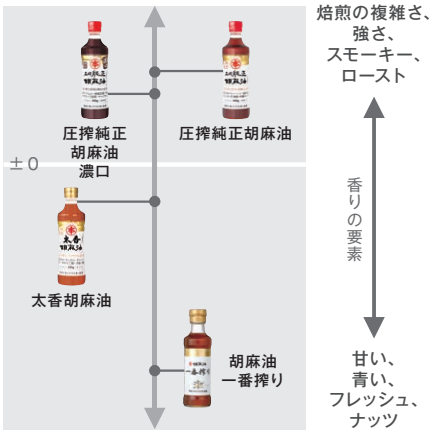
ごまは5000年以上前にアフリカのサバンナで誕生し、長い年月をかけて各地に伝播し、世界160ヵ国以上で食べられています。ごま＝オリエンタルではなく、グローバルな素材です。世界の食文化に融合してきたごまは、お菓子づくりでもさまざまなおいしさを生みだします。

セサミロードの記事はコチラ

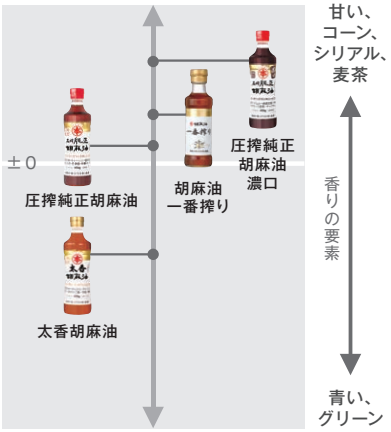
ごまのフレーバーは奥深い！

マルホン胡麻油は焙煎ごま油のラインナップが豊富。それぞれのごま油の香味には個性があります。そのまま常温で香りをかぐのと、焼成などの加熱後では香りの強さも特徴も変わるので、用途によってこの点を考慮することが大切です。

常温での香り



加熱後の香り



※ごま油の味を常温、加熱後（180℃で10分）の２つで解析したデータ。データ計算・解析／㈱味香り戦略研究所

マルホン胡麻油の製菓ラインナップ

製菓用 太白胡麻油（たいはく）

16.5kg缶、8kg缶、
1650gPET、200gビン

太香胡麻油（たいこう）

1650gPET、
450gPET、他各種容量

圧搾純正胡麻油（あっさく）

450gPET、
他各種容量

圧搾純正胡麻油（あっさく） 濃口（こいくち）

450gPET、
他各種容量

胡麻油 一番搾り

16.5kg缶、1650gPET、
200gビン

純正胡麻ラー油

450gPET、
他各種容量

純ねり胡麻 白・黒
ソフトパウチ

1kgスタンドパウチ

純ねり胡麻 白・黒

18kg缶、1kgPET、450gビン、
他各種容量

いり胡麻 白・黒・金

15kg、1kg

すり胡麻 白・黒

15kg、1kg

白ごまと黒ごま：使い分けのポイント

白・黒ごまにはそれぞれの主張があり、ごま油とはちがった個性があります
２色のねり胡麻は製菓ではとくに使い勝手がよく、万能素材としてお使いいただけます

白ごま

- 苦味はなく、ほのかに甘みもあり、ナッティな味わい
- おだやかなフレーバーで他の食材をじゃましないので、相性のよい素材が多い
- 香り、味わいともにおだやかだが、余韻は長い
- 淡い色合いで他の素材の色を生かす

黒ごま

- ごまの味わいがコク深く、少し苦みもある
- 香ばしさがあり、香りのファーストのアタックが強い
- 風味の主張が強いので、クセのある素材とも合いやすい
- 黒色のインパクトは視覚訴求で活用度大

商品の詳細は
こちらから

業務用商品
カタログ

家庭用商品
カタログ

竹本油脂 株式会社
胡麻油®

［第一事業部・中部営業部］ 愛知県蒲郡市浜町11 ☎0533-68-2116
［東京営業部］ 東京都中央区八丁堀3-20-5 S-GATE八丁堀3F ☎03-3553-6911
［大阪営業部］ 大阪市中央区南本町4-5-20 住宅金融支援機構・矢野ビル9F ☎06-6243-3305

ホームページトップ

0120-77-1150
https://www.gomaabura.jp/

◎太白・太香は竹本油脂の登録商標です。

マルホン胡麻油

※粉類はふるってから使用します。　※ミキサーの速度、焼成温度、各プロセスの時間などは目安です。

edit ／横山せつ子　村山知子　design ／筒井英子　production ／大日広告社
photo ／天方晴子　伊藤高明　勝村祐紀　川島英嗣　東谷幸一　三佐和隆士　安河内聡

VEGETABLE OIL INK

FSC www.fsc.org ミックス 紙｜責任ある森林管理を支えています FSC® C007814

2022年12月発行