

「ヨーロッパの生活と文化」フランス菓子研修報告

European Life and Culture: A Report on a Study of French Confectionery

山口 和美・山口 蒼生子¹⁾

KAZUMI YAMAGUCHI・TAMIKO YAMAGUCHI¹⁾

ABSTRACT

The countries we visited on our "European Life and Culture" training tour from January 3rd to January 13th, 1997, were England, Greece and France.

There were 80 student participants. We had planned and carried out the training of French confectionery techniques as a training program in 1996.

The training program of French confectionery techniques is as follows.

1. The training program of French confectionery was carried out at a cooking school in Paris on January 13th, 1997.
2. The ways of French confectionery cooking which were demonstrated by the two instructors are as follows:
Millefeuilles, Galette des rois, Cornets a la creme, Tarte
3. We were satisfied by the training program of French confectionery techniques in 1996, because, the training program was very high level.
But I think that we need to work out what contents are most desirable for future training programs.

1 はじめに

生活教養学科共通選択科目である「ヨーロッパの生活と文化」は、ヨーロッパにおける文化を中心に学生自身が広範囲に学ぶことを目的としている科目で1984年に開講され、第12回目を迎えた。「ヨーロッパの生活と文化」の単位認定は、講義に出席すること、海外研修、レポート合格により行われている。1996年度に開講された「ヨーロッパの生活と文化」の講義内容は、精神文化、美術・芸術、都市・建築、英会話、

フランス語会話、経済から見たEU統合、食文化、マナー等であった。1996年度の海外研修日程は、1月3日～1月13日の12日間であり、研修先はイギリス、ギリシャ、フランスの3か国で、80名の学生が参加した。「ヨーロッパの生活と文化」の食文化に関する研修は、例えば、各国ごとの伝統料理、ワイン博物館や市場見学、パン、パスタの工場見学、料理技術研修等様々な取り組みが考案されている。本学生生活教養学科は中学校家庭科の教職課程がある為、料理技術研修は参加学生にとって生活の視点だけでなく、料理技術を学ぶということを通して訪問国

1) 千葉県立衛生短期大学 栄養学科

の文化を吸収するという意義があり、さらに有益な海外研修になると考えている。そこで、1996年度の海外研修は1988年に実施された第4回目の料理技術研修（ウイーン菓子講習）を基に、新たにフランス菓子の料理技術研修の企画を行った。

本報告は1996年度に実施したフランス菓子研修について検討したものを、今後の研修内容の企画に活かしていきたいと考える。

2 目的

マネジメントサイクルmanagement-cycle (PDS)¹⁾ は、企画を実施した場合の評価に関する管理サイクルのことであり、計画 (plan)、実施 (do)、評価 (see) という一連の過程を言う。つまり、評価はこのマネジメントサイクルに基づき行うことが可能と考えられる。本報告は、1996年度「ヨーロッパの生活と文化」の海外研修の内、特に、フランス菓子研修内容の報告と検討を行うことを目的とした。

3 ヨーロッパの菓子

世界における農耕文化は、中央アジアのメソポタミア地方の地中海農耕文化として発祥した。ヨーロッパでは農業として家畜と穀物、果物経営が多く見られた。ヨーロッパはこのような豊富に収穫される農作物の影響もあり、古くから食文化が発展し、世界三大料理の一つと言われるフランス料理が生まれた。フランス料理は、中国料理や日本料理と比較すると、ソースとデザートに料理の特徴をみることができる。フランス料理にデザートが用いられて発展したのは、フランス料理の構成(前菜-メインディッシュ-デザート)がその根拠として挙げられる。セルジュフリポー²⁾ によれば『前菜やメインディッシュ料理には砂糖を用いない場合が多く、デザートコースに入ってから初めて砂糖を用いる』という。日本料理は、煮物や焼き物(照

り焼き等)の料理自体に砂糖を用いることがあり、砂糖の使用方法が料理により異なっている。しかし、フランス料理ではデザートに砂糖を用いるためにデザートが発展したと考えられ、デザートの種類は多種多様である。

ヨーロッパの菓子の歴史は、中世の教会や修道院において作られ始めた。これは、教会が当時、社会交流の場の中心であったこと、パン、ワインやバター製造が修道院において行われたこと、クリスマスには祝菓子が作られたこと等がその理由として挙げられ、菓子と教会は、深い関わり合いがあることが解る。

デザートは、18世紀に貴族の世界によって生みだされた。ルイ14世(1638-1715)はベルサイユ宮殿において贅沢な菓子を作り、辻静雄³⁾によれば『最初のデザートはsorbet:シャーベットであると言われ、アンリ2世(フランス王)へ嫁いだカトリーヌドメディシス(イタリア)の披露宴に作られた。当時は結婚のため、料理人も花嫁と一緒に移住しており、デザートはフランス革命以前(1789年)は貴族のみの権力の象徴であった』と言われる。フランス革命後、王制が崩壊し、料理人が失職して街中のレストランに流れた結果、王室のフランス料理が一般社会に広く普及した。

19世紀はチョコレートなどが発展した時代である。辻静雄³⁾によれば『チョコレートは中南米産カカオ豆から作り、それまでは飲み物として用いられていたが、19世紀のビクトリア王朝時代(1837-1901)に飲み物から食べ物へと変化した。飲み物のchocolat:ココアとeating chocolate:食べるチョコレートが誕生した』という。さらに、今田⁴⁾によれば『19世紀はケーキも盛んに作られた。20世紀は軽い菓子、ムースの時代であり、例えばカスタードクリームとマスカルポーネチーズからティラミスが生まれた』という。

このようにデザートとして用いられる菓子

は、時代の影響を受けながら発展していったことが解る。

21世紀にはEU統合が成立するため、国際間の様々な交流が活発化すると予測する。しかし、ヨーロッパの菓子はそれぞれの国の歴史と伝統があり、食の文化は、人々に親しみながら伝承され、融合されていくと推測する。

既述のように、ヨーロッパの菓子はそれぞれの国の歴史と伝統があり、王侯貴族の専属調理人が作るお菓子和家庭で伝え守られてきた菓子の二つの流れがあると考えられる。その作り方を検証すると、小麦粉を中心としたPastries：パティスリー（焼き菓子）、Confiserie：コンフィズリー（糖菓）、Glace：グラス（水菓）という3部門に内容が大別される。今回の研修はパティスリーを中心に実施されたので、パティスリーについて述べることにする。

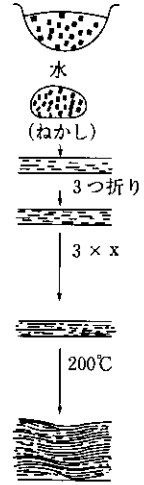
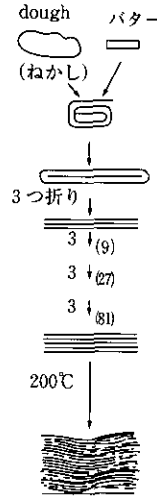
Pastries：パティスリーは小麦粉を主材料にした焼き菓子であり、パイ、シュークリーム、ケーキという食後又はお茶の時に用いられる菓子のことである。パティスリーのうち、パイは発祥地がフランスであり、生地調整等に高度な技術が必要であることから、1996年度のフランス菓子研修はパイを中心に企画をした。

パイは川端⁵⁾によれば「何枚もの層になる折込パイ (Pate feuilletée) とタルトの練込パイ (Pate à foncer)」に分類される (図1)。pate：パートとは生地のことを言い、パイの生地はバターが重要な役目をする。折込パイは、小麦粉生地を伸ばしてからバターを折り込んでいく。折込パイは、小麦粉生地とバターによる薄層が形成され、幾層にも重なってパイの軽くもろい性質ができていく。一方、練込パイは生地を作る時、小麦粉とバターを一緒に練り込む為、バターが生地中均一に分散し、歯ざわりがクッキー状になる。金谷⁶⁾によれば「技術的

には折込パイは練込パイより難しい」という。

パート・フィユテ
Pate feuilletée (仏)
(Frenchpie)
小麦粉+水

パート・ア・フォンセ
Pate à foncer (仏)
(Americapie)
小麦粉+バター



高橋佛蔵：製菓
ハンドブック、P. 140.
朝倉書店、1965.

図1 パイ生地の製法

4 フランス菓子研修のPDSサイクル (計画—実施—評価)

1) 計画

研修計画作成にあたり、フランス菓子研修は「何を研修するのか」という目的を明らかにする必要がある。当初の計画は、パティスリー研修としてデモンストレーション見学、実習、試食等の内容を含んだ企画であった。しかし、参加学生の人数が80名と多かった為、調理室収容人数の関係から実施が不可能になり、研修内容はデモンストレーション見学及び試食に変更された。その結果、1996年度のフランス菓子研修は、デモンストレーション見学を中心に料理学校の設備・環境、サービス、菓子製作テクニックや、試食等を行うことを目的として計画した。

2) 実施

フランス菓子研修は、パリ東北部に位置する

料理学校 (Bellouet Conseil) において実施された。講師はフランス最高技術者章 M.O.F (Meilleur Ouvrier France) を持つ G.J.BEL-LOUET 先生ら 2 名により、フランス語によるデモンストレーションが行われた (日本語通訳)。実施日は 1997 年 1 月 13 日である。デモンストレーションが行われたフランス菓子の内容と材料並びに作り方は、以下のとおりである。なお、材料の分量は 80 人分である。

(1) 折込パイ (Pate feuilletée)

材料：小麦粉 1 kg (強力粉 3 / 4、薄力粉 1 / 4)、冷水 500g、塩 30g、ポマード状に練ったバター 150g、生地を折り込むバター 850g
作り方：材料を軽くこねて生地を作り、5℃冷蔵庫内、2 時間ねかせる。

生地を伸ばしてバターを中心におき、折りたたむ (6 回繰り返す)。

生地は 2 時間ねかせた後、再度伸ばしては折りたたむ (6 回繰り返す)。

① ミルフィーユ (Millefeuille)

ミルフィーユは、mille : 千枚の + feuille : 葉の意味であり、何枚もの薄い層になった折込パイである。ミルフィーユは、17 世紀に Claude Gelee (クロード・ジュレ) が小麦粉生地にバターを入れ忘れ、あわてて生地を伸ばしてバターを折り込み、焼いたことから偶然出来上がった菓子である。バターは生地を薄く伸ばしてから折り込み、また生地は伸ばし、折りたたむことを繰り返す。ミルフィーユはパイが薄層になり、パイとパイの間にカスタードクリームが入った菓子である。従って、ミルフィーユは、生地の伸ばし方、折り込み方及びカスタードクリームが特徴である。

A : カスタードミルフィーユ (Millefeuilles classique)

ミルフィーユは、焼いた折込パイをサンドし、間にはカスタードクリームをぬり重ねて製作する。(写真 1・図 2 参照)



写真 1 カスタードミルフィーユ

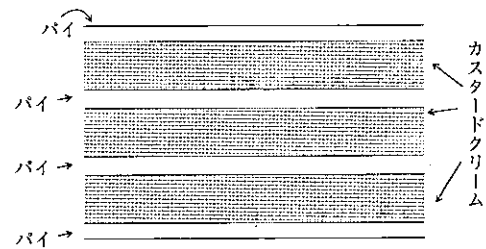


図 2 カスタードミルフィーユ

B : フランボワーズミルフィーユ (Millefeuilles framboise)

注：フランボワーズ (framboise) とは木いちごのこと

フランボワーズミルフィーユは、焼いた折込パイをサンドし、間にはカスタードクリーム、フランボワーズクリーム、カスタードクリームを順に重ねて製作する (黄色、赤色、黄色の 3 層になる)。デコレーションは、最後にフランボワーズミルフィーユであることの印として、生のフランボワーズ (ラズベリー；木いちご) を上に飾り付ける。

(写真 2・図 3 参照)



写真2 フランボワーズミルフィーユ

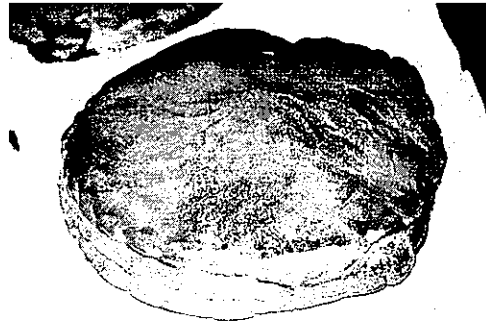


写真3 王様のガレット

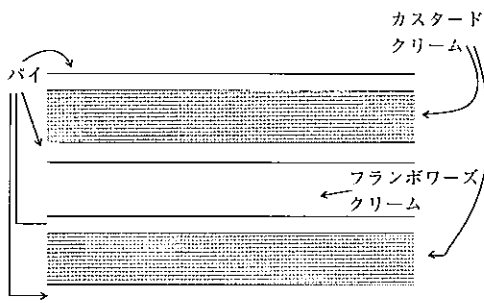


図3 フランボワーズミルフィーユ

② 王様のガレット (Galette des rois)

王様のガレットはアーモンドクリームを入れて焼いたパイであり、Epiphanie：顕現日のお祝いに用いられるお菓子である。Epiphanieは、1月にあるカトリックのお祭りであり、東方からの三博士のお祝いである。ガレットの中にはそら豆を1つ入れて作り、ガレットを切り分けた時、そら豆が当たった幸運な人は紙で作った金の冠をかぶり、祝福を皆から受けるというお祝いが行われる。

ガレットは、折込パイ生地の中にアーモンドクリームをぬり、豆を一つ入れてオーブンで焼く。(写真3参照)

③ クリームコルネ

(Cornets a la creme)

クリームコルネは折込パイ生地を細長く2cmの帯状に切り、コルネ型にまいて焼く。焼き上がったコルネは冷ました後、型をぬいてカスタードクリームを中に詰める。

(写真4参照)

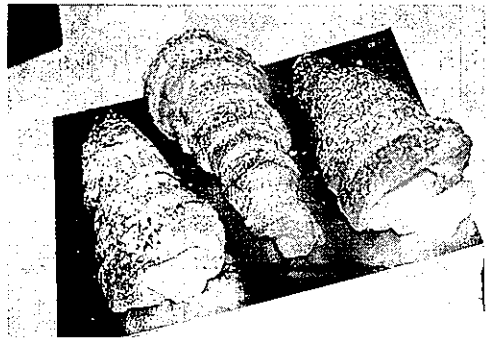


写真4 クリームコルネ

(2) 練込パイ (Pate à foncer)

練込パイはタルトに用いられ、歯ざわりがクッキーのような仕上がりになる。Tartes：タルトは皿状の菓子を意味し、タルト生地は始めから小麦粉とバターを一緒に練り込むのが特徴である。従って、タルトは、焼き上がったタルト皿と中に入れるクリームや果物等の詰め物が特徴である。

A：Pate brisee：甘みが少ないタルト生地

材料：小麦粉500g、クリーム状に柔らかくなったバター375g、塩10g、卵黄20g、牛乳100g、砂糖10g

作り方：バターと塩を白っぽくなるまでよく混ぜ、砂糖、卵、牛乳、小麦粉を加えてさっくり混ぜてタルト型に入れ、重しをした後、オーブンで皿状に焼く。

B：Pate sucrie：甘味が多いタルト生地(アーモンドサブレ)

材料：サイコロ状に切ったバター1,400g、塩20g、粉砂糖500g、アーモンド500g(粉末アーモンド250g+粉砂糖250g)、粉末バニラ20g、卵400g、小麦粉500g、小麦粉1,500g

作り方：バターと塩はよく練り、粉砂糖+アーモンド、バニラ、卵、小麦粉を加えて混ぜる。小麦粉1500gを加え、さっくりと混ぜてタルト型に入れ、重しをした後、オーブンで皿状に焼く。

① エキゾチックタルト (Tarte aux fruits exotiques)

タルト皿にアーモンドクリーム、ココナッツクリーム、カスタードクリームを順に詰めて、上に果物を飾る。(写真5・図4参照)



写真5 エキゾチックタルト

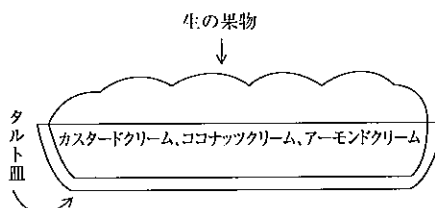


図4 エキゾチックタルト

② アプリコットタルト (Tarte aux fruits de saison)

タルト皿に液状のクラフティクリームを流し入れ、上にアプリコットを詰めて、オーブンで焼き、アプリコット表面に焼き色を付ける。(写真6・図5参照)



写真6 アプリコットタルト

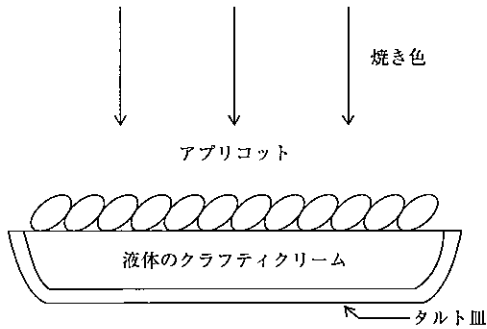


図5 アプリコットタルト

③ シブーストタルト (Tarte chibouste aux fruits rouges)

アーモンドサブレを焼いて丸いタルト皿の底におき、上からゼラチンが入ったシブーストクリームを流して、冷やし固める。シブーストムースが固まったら、ムース表面に粉砂糖をふりかけ、高温の「こて」を用いて焼き付け、カラメルにする。(写真・図6 参照)



写真7 シブーストタルト

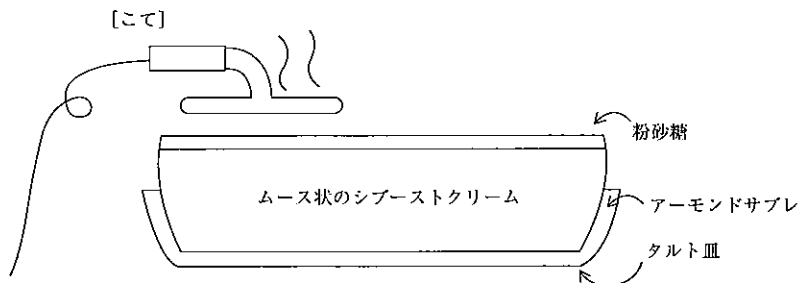


図6 シブーストタルト

(3) クリームの種類

カスタードクリーム (Recette et procede)

アーモンドクリーム (Creme d' amande)

ココナッツクリーム (Creme coco)

バタークリーム (Creme au beurre)

シブーストクリーム (Creme chibouste: シブーストとはムース状のカスタードクリームのこと)

クラフティクリーム (Creme au clafouti、クラフティとは液状のカスタードクリームのこと)

フランボワーズクリーム (Creme mousseline framboise)

なお、クリームの作り方及び材料、分量は資料編を参照して貰いたい。

3) 評価

フランス菓子研修の評価を行う為に、料理学校の設備・環境、デモンストレーション、サービス等について、検討を行った。

(1) 設備・環境

料理学校の調理室は広く、キッチンフロア(実習用)と階段教室(デモンストレーション見学用)になっていた。キッチンの色彩は白に統一されており、清潔感を感じさせた。また、キッチンは、パティスリー作りのために室温が低温に保たれるよう配慮されていた。この低温による室内温度管理はバターが溶けるのを防止する為と生地調整の為と考えられる。

(2) デモンストレーション

デモンストレーションにおいては、パイ生地
の伸ばし方や折りたたみ方、数種類のクリーム
の作り方、「こて」を用いたカラメルの作り方、
パイの切り方、盛り付け方等の見学ができ、適
確で高度なテクニックを学ぶことができた。

食材は新鮮で厳選された材料（旬の果物、脂
肪分が調整された生クリーム、ヨーロッパ産の
アーモンドや小麦粉等）を使用し、さらに、バ
ニラはエッセンスではなく、天然の素材を用い
ていた。調理器具は、重量換算の為のデジタル
計量器、パイ生地用業務用ミキサー、大理石の
台板、パイ生地伸ばし機、型（コルネ型、タル
ト型）等が用いられていた。また、デモンスト
レーションは、2人の先生が同時に並行して進
め、効率のよいフランス菓子製作と講師自身が
作りながら片付けもよく行い、その手際の良さ
と常に整理・整頓されたキッチンの状態を観察
できた。

(3) フランス菓子の試食

ミルフィーユやタルトは、外観は豪華で、美
しく、目を楽しませる心遣いがあり、口に入
れた時のテクスチャー⁷⁾はパイ皮が薄層になり
(flaky)、軽くてパリッと碎ける状態であり
(brittle)、口の中では詰め物がクリーム状
(creamy)に広がった。舌に感じる味は甘す
ぎず、軽さのある甘みであった。

(4) 時間配分

菓子研修に関する時間配分について検討を
行った。本学の生活教養学科における履修時間
は90分であり、実験実習に関しては135分であ
る。菓子研修は午前10:00~12:20まで140分
のデモンストレーション見学、12:20~12:50
まで30分の試食及び質疑応答であり、研修は170
分という時間で行われた。時間については今後の
検討課題で「どのような研修内容が望ましい
のか」、「そのためにはどの位の時間が必要であ
るか」を企画の段階から検討する必要があると
思われる。さらに、限られた日程の中で、どの

ように菓子研修を組み入れていくかについても
検討していく必要性を感じた。

(5) 総合・満足度

料理学校のスタッフは、デモンストレーショ
ン前に本学学生に対して食卓花をテーブルに飾
るなど種々の配慮をして歓迎してくれた。また、
学生は研修後、修了証を一人一人手にすること
ができ、このような配慮には大変感謝していた。
以上から、料理学校スタッフ及び講師の先生方
は非常に熱心であり、総合的に見ると1996年度
の料理学校研修の満足度は、高かったと推測し
ている。

5. 考察

1996年度フランス菓子研修においてデモン
ストレーションが行なわれた菓子の考察を材料、
作り方などから行った。

1) アーモンド

一般に、アーモンドはヨーロッパが原産国の
為、菓子に用いられることが多く、アーモンド
の利用はルイ13世の頃、フランジパーニが発案
したフランジパーヌ⁹⁾というカスタードと
アーモンドの混ぜた上等なクリーム等が見ら
れる。1996年度の研修においても、タルトには
アーモンドクリームとカスタードクリームの組
み合わせが見られ、アーモンドが菓子の味と香
りの役割を担っていた。

2) 果物

フランスは大西洋、地中海に面し、気候は安
定して恵まれた条件にあり、果物は、柑橘類、
カシス、フランボワーズ等が豊富に出回ってい
る。1996年度の研修においても、果物はアプリ
コットタルトのように加工されたり、エキゾ
チックタルトのように生のまま用いられ、フラ
ンス菓子と果物の組み合わせが見られた。

また、フランス菓子には洋酒がよく用いられ、
その多くは果実酒で例えばチェリー系の果物を

使ったタルトにはキルシュ（さくらんぼ酒）やラズベリーリキュール等が使われていた。今回のフランス菓子にも果物を活かした方法の取り組みが見られた。

3) 作り方

現在は甘味をおさえ、軟らかいものが好まれる傾向にあり、軟らかく泡のように軽いムース系統の菓子が広く作られている。例えば今回は、軟らかい素材として多くの気泡を持つメレンゲ等のシブストクリームが利用されていた。ムース類は口の中ですぐに広がっていく軽さがある。1996年度の研修においても軽く口当たりがよいように考案されていた。

以上、フランス菓子研修ではヨーロッパとしての地理的に恵まれた食材を活かし、今日的嗜好への配慮が見られ、今後の料理技術研修は、技術面の他、テーブルコーディネートなどサービス等の充実を考慮し、日程や時間配分に無理のない研修内容を企画する必要性を感じた。さらに、研修内容は、これまでの研修を活かしてヨーロッパの文化と生活に様々な側面から触れ、学生自らが体験できる内容を計画し、実施、評価することの必要性を検討したい。

6. おわりに

1996年度「ヨーロッパの生活と文化」のフランス菓子研修は、菓子製作を学ぶことにとどまらず、ヨーロッパにおける菓子と精神文化の関わりや菓子の繊細さ、美しさ、緻密さ、プロの菓子料理人としての職業観、技術の確かさとプライド、伝統と誇りに接することができた。1996年度のフランス菓子研修は、ヨーロッパの食文化に関わる文献^{8)~11)}を参考に第4回の料理技術研修¹²⁾を活用して計画、実施した。

以上から、フランス菓子研修は、有意義な時間であり、参加学生にとってフランス菓子の理解及び国際的視野を広げるよいきっかけになったのではないかと思われる。参加学生が海外研

修を経験した後、それぞれの立場から今後の学生生活や将来の方向性に活かして欲しいと思う。

7. 要約

「ヨーロッパの生活と文化」は、今回で第12回目を迎え、1996年度の研修先はイギリス、ギリシャ、フランスの3か国であった。研修の日程は1997年1月3日～1月13日の12日間であり、参加学生数は80名であった。ヨーロッパの食文化として1996年度は特に、研修内容にフランス菓子研修を計画し、実施した。

本報告はフランス菓子の料理技術研修報告を行うことを目的とし、実施された内容や効果を検討して今後の研修計画に活かしていきたい。

フランス菓子研修は、以下のとおりである。

1. フランス菓子研修は、パリ東北部に位置する料理学校 (Bellouet Conseil) において実施された。講師はフランス最高技術者章M.O.F (Meilleur Ouvrier France) を持つG.J.BELLOUET先生ら2名により行われた。実施日は1997年1月13日である。

2. デモンストレーションが行われたフランス菓子は、次のとおりである。

(1) Pate feuilletée

Millefeuille : Millefeuilles classique, Millefeuilles framboise,
Galette des rois, Cornets a la creme

(2) Pate à foncer

Tartes : Tarte fruits exotiques, Tarte aux fruits de saison, Tarte chiboust aux fruits rouges

3. フランス菓子研修は、デモンストレーション見学を中心に料理学校の設備・環境、サービス、菓子製作テクニックを実際に学び、試食等を行った。

4. 1996年度におけるフランス菓子研修の満足度は、デモンストレーション及び試食において

学生の興味をひく内容であったと思われる。

今後の料理技術研修に対しては「どのような内容が望ましいか」、「そのためにはどの位の時間が必要なのか」「旅行行程のどこに組み入れるか」について企画の段階において検討する必要があると思われる。

謝辞

フランス菓子研修に当たり企画や実施の際、御協力下さった本学小林令明先生、JTB青海友さん、鈴木道子さん、山下みちよさん、パリの料理学校 (Bellouet Conseil) の先生方、フランス語通訳者Toyomi DERER-NOMURAさん、さらに、すばらしい研修の機会を与えて下さった本学の皆様に誌上を借りてお礼申し上げます。

参考文献

- 1) 日本栄養士会監修：給食管理、第一出版p27 (1995)
- 2) セルジュフリボー：パリのお菓子、女子栄養大学出版 (1979)
- 3) 辻静雄：フランス料理の本5デザート、講談社 (1981)
- 4) 今田美奈子：お菓子の基本、女子栄養大学出版 (1991)
- 5) 川端晶子：応用自在な調理の基礎、家政教育社p181-187 (1991)
- 6) 金谷昭子：フローチャートによる調理科学実験・実習、医歯薬出版p9 (1990)
- 7) 川端晶子：食品物性学、建帛社、p108-113 (1989)
- 8) 柳田友道：食をとりまく環境、学会出版センター (1996)
- 9) 吉田菊次郎：フランス菓子のおいしさの秘密、草思社 (1994)
- 10) 今田美奈子：伝統の作法、講談社 (1994)

- 11) 武藤八重子：食物の授業、家政教育社(1991)
- 12) 清瀬久美子：オーストリアの料理・菓子、北星短大紀要73-87 (1989)
- 13) 緑川広親他：料理のフランス語、柴田書店 (1991)
- 14) 猪股幸子他：MOOK OYSY ケーキ、柴田書店 (1994)

「資料編」

1 クリーム

(1) カスタードクリーム (Recette et procede)

バニラは一房切り開いておく。卵黄240gと砂糖125gはよく混ぜておき、ふるったコーンスターチ80gを入れて泡立て器で混ぜ、温めた牛乳1000g + バニラ1 / 2房を1 / 3位加える。さらに残った牛乳 + バニラと混ぜ合わせ、火にかける。

(2) アーモンドクリーム (Creme d' amande)

バター400g + アーモンド800g (粉末アーモンド400g + 粉砂糖400g) + 卵240gを混ぜた中に、ラム酒50gを順に入れ、火にかける。アーモンドクリームはカスタードクリームと混ぜて使用する。

(3) ココナッツクリーム (Creme coco)

バター200g + 粉砂糖250gを混ぜた中に、ココナッツ200g、コーンスターチ30g、卵150g、ラム酒20g、カスタードクリーム600gを順に入れ、火にかける。

(4) バタークリーム (Creme au beurre)

温めた牛乳225g + バニラ1 / 2房に卵黄125g + 砂糖250gを加えて火にかけ、冷ます。さらにメレンゲ (卵白 + 砂糖を泡立てたもの) とポマード状に練ったバター925gを加えて混ぜ、冷蔵庫に保存する。

(5) フランボワーズクリーム (Creme mouseline framboise)

ラズベリーのビュレ1000gとグラニュー糖150gを混ぜて火にかける。鍋をいったん火から降ろして冷まし、ラズベリーリキュール50g、水でふやかしたゼラチン28gを加えて冷やし固める。

(6) クラフティクリーム (Creme au clafouti)

卵200g + 砂糖175gを混ぜたところに温めた牛乳250gを注ぎ、生クリーム60g、キルシュ5gを加える。

(7) シブーストクリーム (Creme chibouste)
カスタードクリームに水でふやかしたゼラチン12g、キルシュ100g、メレンゲ300g (卵白 + 砂糖を泡立てる)を加えて混ぜ、冷やし固め

2 修了証

