

Q3.

シュークリームとエクレアはどのようなところが違いますか？(3級講座より出題)

丸くふっくらとしたシュークリームに対し、エクレアは細長い形状。女性が口紅を汚さないでいただける程度の細さでないといけません。中のクリームはシュークリームのクリームより粘性のあるものになっています。

Q4.

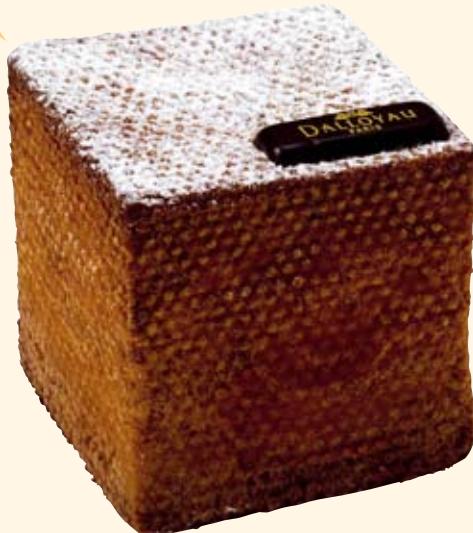
シュークリームとエクレアでは、どちらが古くからあるお菓子ですか？

シュークリームです。シュークリームの基礎は16世紀にでき、18世紀には完成していました。当時はスプーンで生地をすくっていたようですが、19世紀に入り、天才料理人アントナン・カレームがしばり袋を考え出し、シュー生地を細長くしばり、エクレールを作ったと言われています。

Q5.

シュー生地を使ったフランス菓子には、どんなものがありますか？

クロカンブッシュ。フランスのウエディングケーキとして受け継がれてきたお菓子で、小さなシューを餡で接着し、ピラミッド型に積み上げたもの。シューの中は、バターを使ったクリームを絞るのが一般的です。他にパリブレスト、ポンヌフなどシュー生地をベースにするお菓子はたくさんあります。



「ダロワイヨ」銀座店
☎ 03-3289-8260
シューキューピック 630円

スイーツ・ディプロマとは??

1級
2級
3級
4級
5級

- 1級 お菓子を見てレシピがわかる
パティシエ級レベル
- 2級 お菓子の文化や歴史を伝授できる
お菓子教室主宰レベル
- 3級 作り手の意図を読み取ることが
できるお菓子達人レベル
- 4級 基本の構成が理解できる
お菓子フリークレベル
- 5級 お菓子を見て名前が言える
お菓子好きレベル

5級からスタートし、順を追って1級へ

取得講座では人気パティスリーのお菓子を通して、お菓子が育まれてきた文化的な背景から、素材や作り方までを学びます。お菓子研究家になりたい、教室を開きたい、お菓子関係の仕事がしたいと思っている方に最適。お菓子の見方が変わる、世界が一気に広がるきっかけになるかもしれません。

取得講座ご案内 <5級:全1回>

- 日程 7/17(日)、8/1(月)、8/13(土)、8/23(火)、8/25(木)、9/17(土) 10:00~14:00
- 会場 パティス・ガストロノミー協会(東京都目黒区五本木)
- 費用 8000円(ランチ、資料、認定料含)

スイーツの疑問 Q&A

お菓子のスペシャリスト

vol. 5

スイーツ・ディプロマを目指そう

Q1.

フランスのパティスリーで「シュークリーム」という言葉は通じるでしょうか。(4級講座より出題)

シュークリームは和製英語です。フランスでの名称はシュー・ア・ラ・クレーム。シューは、キャベツという意味で、キャベツのような形をしていることから名前が付きました。

Q2.

一般的に売られているシュークリームの中に入っているクリームは何ですか。どのような材料で作られていますか。(5級講座より出題)

英語でカスタードクリーム、フランス語でクレーム・パティシエといいます。基本の材料は、牛乳、卵、砂糖、粉、そしてバニラ。このクリームを基として、いろいろなクリームを作ることができます。

*もっと詳しい解答は web で

スイーツ・ディプロマ

スイーツ・ディプロマ試験問題に挑戦! 今回のお題は、「シュークリーム」

日本人の大好きな洋菓子、シュークリーム。フランス語でシュー・ア・ラ・クレームは、フランスのお菓子だと思われがちですが、そのもとはイタリアからフランスへ伝わったと言われています。

日本で初めて作られたのは明治時代。一般庶民がシュークリームを楽しめるようになったのは、冷蔵庫が普及した昭和30年代に入ってからになります。柔らかいものを好む国民性からか、シューの皮は、焼き色が薄く、ふっくらと柔らかいタイプが主流でした。

1979年パリの老舗「ルノートル」の日本進出以来、「ダロワイヨ」「フォショ

ン」「ペルティエ」が次々に進出。パリの味そのままを楽しめるようになりました。また同じ頃、フランス修業経験のあるシェフも増え始め、お菓子が劇的に変わり、焼き色の濃い、しっかりした食感のシュー生地も人気を集めようになりました。以降、シュークリームは進化を続けています。

クッキー生地をのせて焼くタイプが流行し、パイ生地と組み合せたパイシューなるものも。さらに真四角のキューピック型の登場は、シュークリームの可能性をどこまでも広げたと言ってよいでしょう。

[プロから学ぶ講習会]

パティス・ガストロノミー協会では、各分野からシェフを招いて講習会を開催しています。

「レピキュリアン」金子哲也シェフ
スイーツサロントークの集い

- 日程 7/12(火) 13:00~14:00、
- 会場 「レピキュリアン」吉祥寺
- 費用 2000円

「ラ・ヴィエイユ・フランス」木村成克シェフ
エスプレッソとスイーツセミナー

- 日程 7/15(金)
- 会場 片岡物産セミナールーム(新橋)
- 費用 3000円