

飲む時代から



珈琲風味の 和菓子集



食べる時代へ



◆制作

福本圭祐

岩崎真岳

岩佐洋一

船田雅一

菅野泉

長澤真悟

◆協力

日本菓子専門学校（東京・世田谷区）

近年、味の素AGFや全国和菓子協会などが中心となってコンテストが行われるなど、和菓子と珈琲という組み合わせに注目が集まっている。

ある調査によると、毎日珈琲を口にする日本人は半数以上との報告もあり、日本人は珈琲好きだと言える。

ここでは、そんな珈琲の味わいや香りを生かした和菓子と、日本菓子専門学校の和菓子教師の方々に提案いただいた。

▶カラー 56ページ参照

◆制作
福本圭祐



ポルポローネを和風にアレンジ

珈琲ぼーる (仮称)



珈琲 メモ

焼菓子は高温で焼成するので、焼いた直後は香りがありますが、時間が経つと香りが失われ、苦みだけが残るようです。

そのため、風味を補う目的で生地にはコーヒーペーストを、餡には濃縮エキス（トックブランシュ）を加えました。

また、コーヒー餡に加えたB・MG4KGモカの量ですが、1%だと餡のみで食べると美味しいのですが、中餡とすると風味が足りないように感じ、2%だと製品とした時にほろ苦さが残りました。最終的には好みだと思いましたが、自分的には1.5%前後がいいように思いました。



●生地配量

- バター（無塩）……………一七g
- 上白糖……………三二g
- トレハ……………一三g
- 食塩……………〇九g
- 小豆並餡（六〇%）……………四五g
- コーヒーエスプレッソペーストSE……………七g
- 液卵……………六五g
- B・MG4KGモカ……………一八g
- （微粉砕レギュラーコーヒー）……………三八g
- 麦焦がし……………一三g
- 小麦粉……………一三g

●コーヒー餡配量

- 白生餡……………五〇〇g
- 水……………三五〇g
- グラニュー糖……………三〇〇g
- トレハ……………七五g
- 卵黄（生）……………一個
- ハローデックス……………四〇g
- トックブランシュ（カフェ）……………一〇g
- B・MG4KGモカ……………一三〜一八g
- 生クリーム（脂肪分三五%）……………二五g
- 白餡を練り、卵黄（生）、ハローデックス、トックブランシュ（カフェ）を順次加合する。上がり際にお湯溶きしたB・MG4KGモカを加え、最後に生クリームを加合して糖度六五に練り上げる（練り上がり重量約八七〇g）

▼B・MG4KGモカ（微粉砕レギュラーコーヒー）は、味の素AGF株式会社お客様相談室（☎0120・17・8651）扱い。

▼コーヒーエスプレッソペーストSEは、株式会社ミコヤ香商（☎03・3377・3377）扱い。

▼トックブランシュ（カフェ）は、ドーバー洋酒貿易株式会社（☎03・3469・2111）扱い。

▼トレハ／ハローデックスは、株式会社林原（☎0120・05・8848）扱い。

他に、まぶし粉として和三盆糖とトレハ微粉を同量で混合したものを適量用意する。