

●ジェノワーズ

【配量】

全卵	920 g
グラニュー糖	860 g
水飴	75 g
薄力粉	820 g
無塩バター	100 g
牛乳	290 g

【製法】

- ① 全卵とグラニュー糖を火にかけて、混ぜ合わせながら50～60℃に調温する。
- ② ①に水飴を加え、ミキサーでよく泡立てる。
- ③ ②に薄力粉を加え、混ぜ合わせる。
- ④ バターと牛乳を沸騰させ、50～60℃に調温したものを③に加え、混ぜ合わせる。
- ⑤ ④を天板に流し均し、180℃のオーブンで40～45分間焼成する。

●クレーム・シャンティ

【配量】

生クリーム (42%)	1000 g
グラニュー糖	80 g
コアントロー	25 g

【製法】

材料を混ぜ合わせ、6～7分立て程度まで泡立てる。

★ポイント

コアントローはクセがなく、ショートケーキのようにシンプルな洋菓子と相性が良い。

●シロップ

【配量】

ガムシロップ (ボーメ 30°)	200 g
コアントロー	16 g

【製法】

材料を混ぜ合わせて使用する。

★ポイント

ガムシロップは、同割のグラニュー糖と水を沸騰させて、糖度を調整してから冷まして作る。一度に大量に作り置きしておくといよい。

●艶出し

【配量】

水	200 g
水飴	30 g
粉末寒天	2 g
グラニュー糖	30 g

【製法】

材料を鍋に入れ火にかけて、沸騰させてから、冷まして使用する。

其の式

シェフのアイデアが詰まった『店売りショートケーキ』

*制作/豊田英男 *協力/トヨタ企画 (オーストラリア)

豊田英男氏は、日本の本格フランス菓子店の先駆けである「ルコント」における8年間のシェフパティシエ経験と、25年間の自店舗「ペルーージュ」(東京・西馬込/現在は店名を変えて、事業の一部を引き継いで運営) 経営経験を持つ、日本の洋菓子界を代表するパティシエの一人だ。本項では、豊田氏がそのキャリアの中で生み出した5種類の「ショートケーキ」を紹介する。今回紹介するレシピでは、すべての作品に「スポンジ生地」「生クリーム」「イチゴ」が使用されており、作るにあたって特別な素材を買い足してもいない。どの作品も一般的な洋菓子店にある材料の組み合わせを応用して、様々な工夫を加えることで、作品に個性を持たせている。素材やパーツを無暗に置き換えたものではなく、熟練の職人ならではのアイデアから生まれるバリエーションの創出を、ぜひ参考にさせていただきたい。

① ビスキュイ・フリーズ

▷豊田氏がペルーージュ創業から2年後、最初に店頭で並べたショートケーキ。基本的製法をなぞり、素材の味を活かしたシンプルな構成ながら、洋酒をほんのり効かせ、キューブ状にカットすることで個性を出した。本格的なフランス菓子を作り続けてきた豊田氏ならではの細やかな工夫が加えられている。



【豊田英男氏経歴】
1955年5月、東京生まれ。20歳の時にフランス菓子カド(東京・北区/現在は閉店)に入社。同店でオーナーパティシエを務めていた高田社一郎氏のもとで、フランス菓子を基礎からしっかりと学ぶ。
1980年、ルコントに入社。1年半後、半年間フランスの名店を回り、修業する。1987年、ルコント青山店にてシェフパティシエに就任。
1994年、独立し、東京・西馬込にペルーージュを創業。店舗を運営しつつ、卸や特注菓子等、洋菓子に関する様々な仕事を行う。2019年、ペルーージュの一部事業を後進に引き継ぎ(現店名はオーストッド・シユヴァル)、同店を閉店。
2019年11月からは、オーストラリアに在住。2020年、新たにトヨタ企画を立ち上げ、現地で特注専門で様々な洋菓子制作している。

