



制作／和泉光一
 協力／アステリスク
 (東京・渋谷区)

各製粉メーカーから様々な用途に合わせた小麦粉が開発され、焼き上がりの食感や口溶け、風味などを訴求した提案がなされ、その使い方と使い分け方が注目されている。今回は、いち早く小麦粉の特性に目を向けた商品開発をアップデートし続ける「アステリスク」オーナーシエフの和泉光一氏が登場。これまで製粉メーカーの開発から関わった経験も豊富で、独自目線の素材づかいと製法から生み出される商品は「和泉菓子」と称されている。生地味わいに注目した、クリームや合わせる素材の使い方に学びたい。

特集／小麦粉の使い分けで変える 生地的美味しさが伝わる アステリスクの和泉菓子

▼本文7ページ参照



「クルミサブレ」

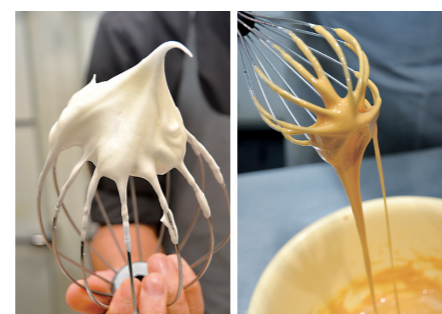


↑ 右：生のクルミを刻んで加え混ぜる
 中：グルテン量の少ない薄力粉を加え混ぜる
 左：しっかり回してもさっくりした状態の生地



「ケイク シトロネル」

↑ 上右：シュガーバター法で立てた生地
 上左：メレンゲを水分と考え後入れにする
 下：水分が多めでも状態の良い生地



↑ 上右：乳化した状態のアバレイユ生地
 上左：きめ細やかな状態のメレンゲ
 下：小麦粉の特性を考えた使い方でグルテンが出来にくい生地に仕上げる



「ティエール」

「上原ロール」

↓ 右：卵黄と全卵のみで立てた状態
 中：メレンゲを水分と糖分と考え別立てにする
 左：しっとりキメ細やかに焼き上がった生地

