

Shizuko Harada

小さなキッチンから  
フランス菓子を

原田静子

# 『Boon-gate』のPDF作品を ご覧いただく前に…

## 操作について

- 作品の多くは「もくじ」のページで、進みたいページの項目を押せば、そのページまでジャンプし、また、ジャンプしたページのタイトルを押せば、目次のページに戻るよう設定しております。
- 直前に開いていたページに戻るには、画面上の「◀」ボタンで、直前に開いていたページに戻ります。

## 読み方いろいろ

- 通常は画面の「倍率」が100%前後になっていますが、「倍率」を150%まで高めると文字が読みやすい大きさになります。
- 通常は「見開きページ」で設定されていますが、「単一ページ」にすると読みやすく感じます。
- 読み進めるときは、「十字キー」を使用すると手軽です。
- 「サムネイル機能」を使用して読み進めると、2～3頁からとばし読みするのに便利です。
- 頁を「回転」させることが可能です。地図などを拡大して見るときに便利です。

[http://www.bungeisha.com/PDF is/05-top1.html](http://www.bungeisha.com/PDF_is/05-top1.html) でPDF作品についての説明を致しております。ご参照ください。

Shizuko Harada

小さなキッチンから  
フランス菓子を

原田静子

撮影／長谷川未奈

## はじめに



## お菓子との出会い

それは、母の手作りドーナツやプリン、ゼリーだった気がします。私が学校から帰る時間を見計らって、母はお茶の用意をしたり、フルーツをカットしてくれたり。その日あった出来事をおしゃべりしたり、小さな悩みを聞いてもらったり、たわいもない親子の会話だったけれど、あの頃のあの穏やかな時間が今の私の礎になっているような気がします。

中学生の頃家庭科クラブに入り、皆でクッキーやパンなど手作りしていました。皆で作ると、どうしてこんなに楽しくておいしいのか、とても不思議でした。週末は、新しいお菓子を作ろうと、誰もいないキッチンで試作を繰り返しては、失敗……。いつも驚きと発見でお菓子のすばらしさを知ったような気がします。

その頃ご近所でも手作りのブームが起こり、焼きたてのパンを持ってきてくださる方や、フランス菓子を習いに行ってお土産のお菓子をおすそ分けしてくださる方などがいて、私も手作りお菓子を作れるような主婦になりたいと憧れていました。それにもまわっていたいただいたフランス菓子のスポンジの柔らかさ、クリームのなめらかさは、感動的でした。

大学に通うようになると老舗のお菓子屋さんでアルバイト。そこで洋菓子は、味もさることながら見た目のフォルムの美しさも大切だということを知りました。

就職した会社が東京の品川だったので自由が丘、渋谷、二子玉川など、お菓子のおいしいお店を食べ歩きました。

その頃、紅茶の専門店が自由が丘にできたということを知り、足しげく通っていました。家では、紅茶をよく飲んでいましたが、お店で茶葉にこだわったり、入れ方もおしゃれだったりしたので、私もすっかり紅茶党に。

当時は、今のようにステキなお菓子の本などあまりなかったので、雑誌からお菓子のページを切り抜いてはファイルし、自分のオリジナル本を作ったりもしました。今でも大切にとってあります。

結婚したのは24歳のとき。少し時間ができたのでクッキーやアップルパイ、デコレーションケーキなどを作っては、主人や会社の方に試食していただきました。そして、いろいろなアドバイスなどをもらいました。その頃は、スイミングクラブのお友だちをお招きし、ずいぶん協力していただいたような気がします。

また食べたいと言われると、すごく嬉しくてどんどん作ってしまったのを覚えています。



## 子育ての間に

子どもが生まれてからは、さらに時間がなくなったのでお昼寝をする前に、お菓子の材料を計っておいて子どもが寝てから作り始めるという感じで、焼きっぱなしのアメリカンカントリー風のものが多かったようです。特にバナナを使ったケーキは、子どももよく食べてくれました。

子どもが起きたら賑やかなティータイムの始まりです。いつも飲み物は、牛乳、フレッシュジュース、お茶などでしたが、あるとき私たちもママみたいにカフェオレが飲みたいと言い出して困ってしまいました。でも、子どもたちの成長を感じたようでとても嬉しかったです。休日は、主人も一緒にティータイム。主人はお菓子が苦手なのですが、新しいケーキを作ったときは、必ずお味見をして批評をしてくれます。けっこう厳しい意見もありますが、いろいろ参考にしたりします。

それでも、下の子どもが幼稚園に行き始めたら、かなりのんびりお菓子作りができるようになりました。

子どもの幼稚園の役員になって、役員会のときはいつもケーキを作って持っていったので、皆が楽しみにしてくれるようになりました。あるとき、

「よかったら、ケーキの作り方を教えてくれませんか？」

そう声をかけてくださる方がいました。

どうしようかな？ まだケーキを教えるほどは、自信がないな。でも楽しそう。

しばらくしてから、今度は具体的に日にちまで決めてしまいました。こうなったら、やるっきゃないでしょ。その日をワクワク、ドキドキで待っていましたら、5人も訪ねて来てくれました。

そのときのレッスンは苺のショートケーキ。とにかく必死でした。でもなんとか無事にできあがってみんなでお茶をしたら本当に嬉しくなって来月もまた来てねなんて。それから本格的にお菓子を勉強し始めました。なぜか口コミでどんどん生徒さんが増えてしまって、なかには私よりもずっとお菓子に詳しく上手な方もいたので、これではいけないと、遅れを取り戻さんばかりにいろいろな講習会に出席したり本を読みあさったりしました。

そのころ生徒さんの多くがパンも習っていたので私も負けじとパンのお教室に通ったりしました。焼きたてのパンを皆で食べるのはなんておいしんだろうと感激していました。

それからさらにシュガークラフトにも興味がでて、休日子どもたちを主人に任せ、ステキなシュガーの世界にひたることができ幸せでした。

子どもたちも少し大きくなり、家も狭くなったのでリビングの広い今の家に越してきました。そして、本格的なお菓子のお教室を始めました。

今までと場所も違うし、やり方も少し変えたので生徒さんもとまどっていたようです。でも、やめないで続けてくださった方にとっても感謝しています。さあ頑張ろうと、新しいお部屋でやる気満々でした。今までお部屋が狭かったから買えなかったお菓子作りの道具もやっと買うことができました。子どもたちも中学校2年生と小学校5年生になりました。その頃主人が大阪転勤になりどうしようかと迷った末、主人の「君には、やりたいことがあるんだろう？」の一言で、単身赴任が決定。主人には申し訳ないと思いながらも、今の私があるのも主人のおかげだと思います。

その数ヵ月後、お菓子作りの友人たちとパリに行つて勉強しようと話がもちあがり、考えて主人のお母様に相談しました。「いつていらっしゃい。こんなときふみとどまったら悔いが残るわよ」と、その間の子どもたちの面倒をみてくださることに。私の希望をかなえてくれたのは、家族や周りの皆だったんです。心から感謝しています。



# Printemps (春)

植物が芽ぶき、色とりどりの花が咲く季節。気持ちもなんとなく華やかになって、愛らしいお菓子が食べたくなります。そんなときはぜひ参考に。お気に入りが必ず見つかります。



# Biscuit aux Fraises

## ビスキュイ・オ・フレーズ

このお菓子は、私たちが大好きなお菓子の一つと言ってもいいくらい人気があります。お誕生日やクリスマス、いろいろなイベントのときにもケーキの中でスター的なところがあります。ジェノワーズの生地さえマスターすれば大丈夫。今日からあなたもお家のパティシエになれますよ。

### 材料 (18cm型1台分)

#### ジェノワーズ

卵	3個
グラニュー糖	90g
薄力粉	90g
バター	30g

#### コンフィチュール

苺	300g
グラニュー糖	25g
フレーズリキュール	50g

#### フローズクリーム

生クリーム	200g
グラニュー糖	40g
フローズピュレ	100g
ゼラチン	2g
リキュール	10g

#### 30° ポーメシロップ

グラニュー糖	125g
水	100g

#### フローズシロップ

30° ポーメシロップ	50g
水	25g
フレーズリキュール	50g

生クリーム	300g
グラニュー糖	30g
フレーズリキュール	10g

苺	適量
---	----

### 作り方

#### ジェノワーズを作る。

①卵とグラニュー糖をボウルに入れ、ハンドミキサー3速で3分泡立てる。  
ふるった薄力粉を3回に分けて、木ベラで切るように混ぜ、熱めの溶かしバターを加えよく混ぜる。  
紙を敷いた型に流し、170℃のオーブンで30分くらい焼く。焼けたら、すぐ型から出し紙をはがす。(p64参照)

#### コンフィチュールを作る。

②へたを取った苺をボウルに入れてグラニュー糖をまぶし、フレーズリキュールを加える。

#### フローズクリームを作る。

③フローズピュレにグラニュー糖を加え少し温めて、ふやかしたゼラチンを加え溶かす。  
④ボウルの底を氷水につけて25℃まで冷やし、リキュールを加える。  
⑤八分立てにした生クリームを2回に分け加える。

#### 30° ポーメシロップを作る。

⑥分量のグラニュー糖と水を煮溶かしておく。

#### フローズシロップを作る。

⑦⑥から分量を取り、水とフレーズリキュールを加える。

### 仕上げ

⑧ジェノワーズを3枚にスライスする。  
セルクルに1枚をセットしフローズシロップをハケで塗り、次にフローズクリームを塗り、コンフィチュールを散らす。さらにもう一段同様に繰り返し、ジェノワーズでふたを。  
⑨生クリームにグラニュー糖、フレーズリキュールを加え、八分立てにしてデコレーションする。好みの口金で絞り出し、苺を飾る。



### ポイント

できあがったジェノワーズを3枚にスライスして、そのうち2枚を使います。コンフィチュールは、苺をつけたもの。苺はそのままでもおいしいですが、苺のリキュールやグラニュー糖をまぶすことにより、よりの層おいしさを引き出すことができます。

フレーズクリームは、軽くゼラチンを使いフワッと仕上げます。フレーズピュレは、市販の冷凍を使うのがより手軽です。ない場合は、苺をつぶしピュレにして使います。

30° ポーメというのは、甘さの糖度を表しています。ビンなどに入れて冷蔵で約3週間保存できます。フレーズシロップは、少量の水で割り、好みのリキュールを加えて使います。

仕上げは、生クリームを八分立てにしてスパテラでサッと塗って平らにし、木の葉型の口金を使いリボンのように絞り出していきます。その他、星の口金やサントノーレの口金などを使うこともあります。

飾りは、苺のをせますが、中に入れる苺より小さめのほうが飾りやすいです。大きな苺はカットしてのせます。

# Chouette Chapeau

## シュッテ・シャポア

ちょっぴり不思議なお菓子です。フランボワーズの酸味、クレーム・オ・ブールのやさしい味、フワッと溶けるチョコレート甘さ、ひとつひとつ違う素材が調和して柔らかなハーモニーになります。

### 材料 (18cmの丸型1台分)

#### ガナッシュ

チョコレート	100g
生クリーム	80g
バター	20g

#### フラワーレス生地

卵黄	3個
砂糖	23g
卵白	3個
砂糖	66g
ココア	20g
チョコレート	30g

#### フランボワーズのムース

卵黄	2個
グラニュー糖	60g
スキムミルク	10g
ゼラチン	6g
フランボワーズピュレ	80g
生クリーム	200g

#### クレーム・オ・ブール

卵黄	20g
グラニュー糖	24g
牛乳	30g
バター	75g
フランボワーズのリキュール	8g
イタリアンメレンゲ	50g

#### ジュレ

イチゴのピュレ	100g
グラニュー糖	20g
コーンスターチ	4g
イチゴのリキュール	10g
レモン汁	5g

### 作り方

#### ガナッシュを作る。

- ①チョコレートとバターを合わせて、沸かした生クリームを注いで溶かす。
- ②ラップを敷いた板の上に薄く流してペーニューで模様をつける。セルクルをセットして冷凍。

#### フラワーレス生地を作る。

- ③卵黄に砂糖23gを加え、もったりするまで泡立てる。
- ④卵白に少しの砂糖を加え、ハンドミキサーで2速で1分、3速で1分30秒、残りの砂糖を加えて40秒泡立てる。
- ⑤④に③を加えて木ベラで切るように混ぜる。
- ⑥ふるったココアを加える。
- ⑦溶かしたチョコレートを一度に加える。
- ⑧シートを敷いた天板に流し170℃のオーブンで15分くらい焼く。

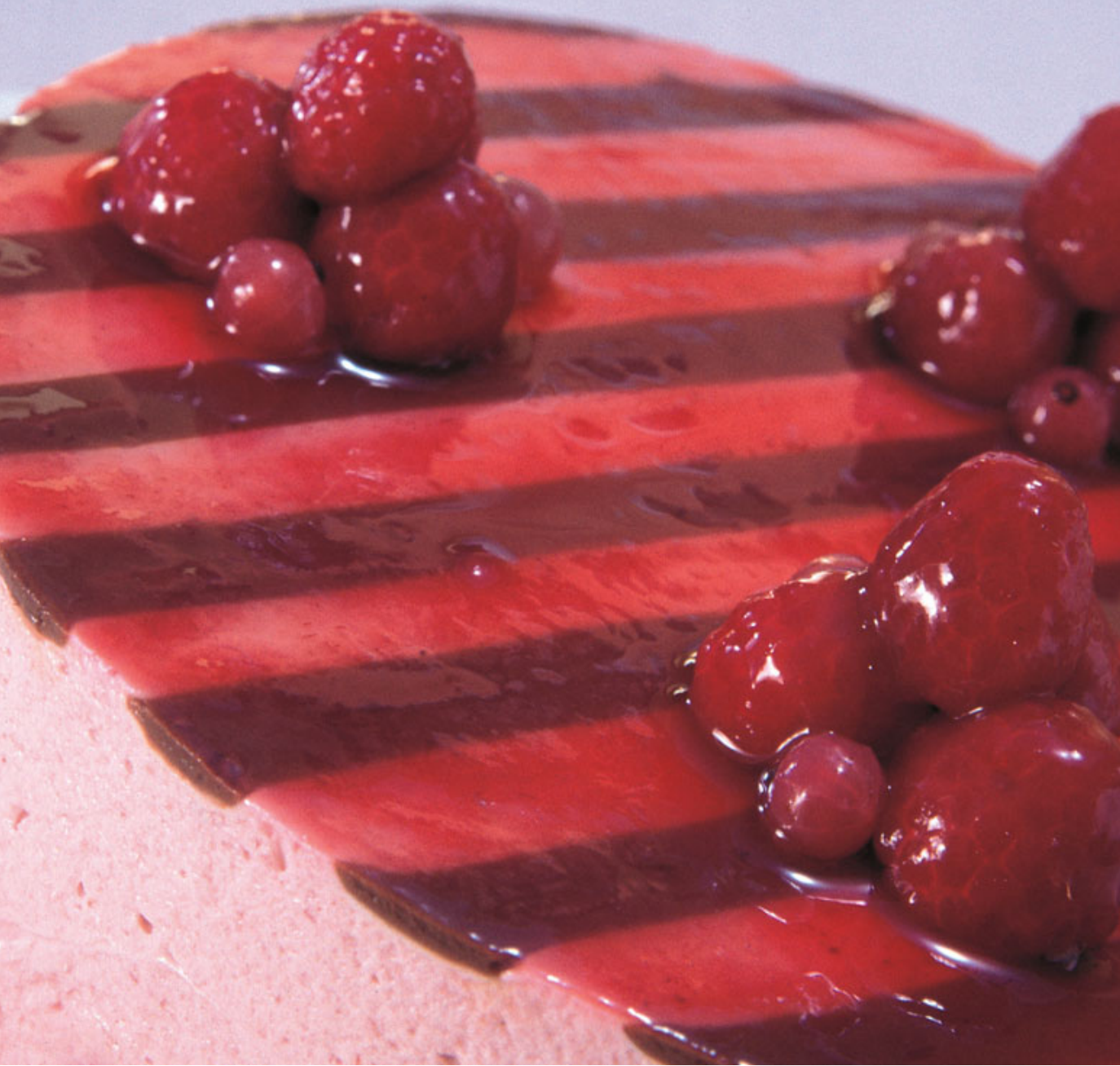
#### フランボワーズのムースを作る。

- ⑨卵黄、グラニュー糖をブランシールしてスキムミルクも加える。
- ⑩フランボワーズのピュレを温めて加え、こして加熱する。
- ⑪70℃まで加熱してゼラチンを加える。
- ⑫鍋の底を氷水につけて25℃にして八分立ての生クリームを加える。

#### クレーム・オ・ブールを作る。

- ⑬卵黄にグラニュー糖を加えブランシールして沸かした牛乳を加え、こして火にかけ70℃に加熱する。
- ⑭バターを直火にかけゆるめて、イタリアンメレンゲ(P22参照)を数回に分けて加える。
- ⑮25℃にした⑬にフランボワーズのリキュールを加えて⑭と合わせる。





### 仕上げ

⑩ ②にフランボワーズのムースを流しフラワーレス生地をのせる。クリーム・オ・ブールを薄く塗り、フラワーレス生地を重ねる。冷凍して固まったら、逆さまにしてジュレ(材料を全て混ぜ煮溶かし、冷ます)を塗る。

### ポイント

下敷きでチョコのラインを作り、セルクルをのせて冷凍します。フランボワーズのムースを流し、そこにフランボワーズをたっぷりのせます。仕上げはムースを返して表面にジュレを塗り、フランボワーズとレッドカレントをかわいく飾ります。

# 途中省略

本編はダウンロード時間短縮のため省略版でお届けしています。  
途中省略なしの完全版をご希望の方は製品版をご「購読」ください。

著者プロフィール

## 原田 静子 (はらだ しずこ)

子どもの頃からお菓子をつくるのが大好きで、現在、福岡の自宅でフランス菓子の教室「Shizuko Harada Cake Lesson」を主宰。他に紅茶のアドバイザー、テーブルコーディネーター、フラワーアレンジメント、シュガークラフトなどの資格を持つ。

家族は、夫と娘2人（18歳と15歳）。

1959年、埼玉県生まれ。

---

## Shizuko Harada 小さなキッチンからフランス菓子を

2003年12月15日 電子出版発行

著者 原田 静子

発行者 瓜谷 綱延

発行所 株式会社文芸社

〒160-0022 東京都新宿区新宿1-10-1

電話 03-5369-3060（編集）

03-5369-2299（販売）

<http://www.boon-gate.com>

© Shizuko Harada 2003 Corded in Japan

ISBN4-8355-5499-X C0076

（文芸社発行の通常書籍（紙の本）については、全国書店でお尋ねいただくか、「文芸社ONLINE」サイト、<http://www.bungeisha.co.jp> を御参照ください。）

新 03.12.03 Y.H.