

第4章

アーモンドを使ったお菓子

1.

世界のアーモンド菓子集

フィナンシェ

同じ焼き菓子でもマドレーヌは全卵を使うのに対してフィナンシェは卵白のみを使用します。



フロランタン

サブレ生地にキャラメルアーモンドを敷き詰めたお菓子。



バトンマレンショー

「元帥杖」を模して作られたスティックタイプの焼き菓子。



ブラウニー

平たく焼いたナッツ入りのチョコレートケーキ。



ダックワーズ

アーモンド入りメレンゲにバタークリームを挟んだ半生食感のケーキ。フランス南西部はランド県ダスク地方(ダコワーズ=ダスク人)のお菓子をベースに、日本人シェフが生み出しました。



アマンディーヌ

アマンドとは仏語でアーモンドのこと。その名の通り生地にも外側にもふんだんにアーモンドを使ったケーキです。



パンドジェンヌ

19世紀初頭、仏軍がジェノヴァを包囲したとき、将軍に捧げられたという伝統的なお菓子。



クランブル

英語で「崩れていく」という意味がある。フランス人のお菓子屋さんが、第2次世界大戦中のイギリスで考案した、少ない材料でできる素朴な焼き菓子です。



ティグレ

焼き上がったスポンジについた濃淡が虎=ティグレの毛並みのように見えたことが、この名前の由来。



マカロン

16世紀にイタリアからフランスへとやってきたお菓子。



コンベルサシオン

格子模様のサクサクパイ。



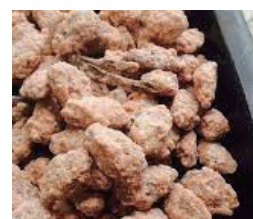
ミルリトン

アーモンドパウダー入りのしっとりやわらかなクリームと、香ばしいフィユタージュのお菓子。



ブラリンヌ

フランスのモンタルジ町の伝統菓子。ローストしたアーモンドに、カラメルを何度も重ねたお菓子。



ガレット・デ・ロワ

公現祭にいただくアーモンドクリームパイ。



クロッカン・オン・ザマンド

「クロッカン＝カリカリした」の意味で食感がポイント。



アーモンドドラジェ

ローストしたアーモンドに砂糖をコーティングしたお菓子。「ドラジェ」はフランス語で幸せの種という意味。



アマンディーヌ

アーモンドのタルトで知られた古典菓子。



タルト・ブルダルー

洋ナシとアーモンドのタルト。



チュイル・オ・ザマンド

くるんとカーブしたクッキー。



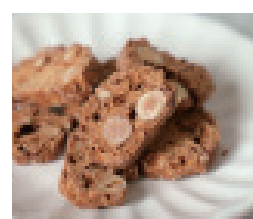
サクリスタン

アーモンド入りのスティックパイ。



ビスコッティ

イタリアの伝統菓子。



ヌガー

ソフトキャンディーの一種です。
南仏の郷土菓子。



ブラン・マンジェ

アーモンドの香りがほのかに
香る白いデザート。



クグロフ

アルザスのシンボリックな
発酵菓子。



ミルリトン・ドルーアン

生クリーム入りのアーモンド
クリームパイ。



ブリオッシュ・ド・サン・ジェニ

ピンク色のアーモンドを使った
ブリオッシュ。



クルスタッド・オ・ポム

極薄の生地を何枚も重ねて作る
パイの仲間。



クロッカン

カリカリの食感に香ばしい
ナッツ。



カリソン

アーモンドと果物の砂糖漬けの
お菓子。



マンドルラ

イタリアの伝統菓子



マジパン

ヨーロッパのポピュラーなお菓
子。日本でもデコレーションと
して使用されています。



シュトレン

ドイツのシュトレンには法律で
「マジパンが入っていること」が
条件の1つで定められています。



ブッチェラート

シチリアのクリスマス菓子。



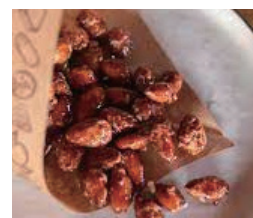
アーモンドクッキー

マカオの名物。



ゲブランテ マンデル

ドイツのクリスマスマーケットの定番。



バーチ・ディ・ダーマ

イタリア語で「貴婦人のキス」という意味を持つ。アーモンド薫クッキー生地で、チョコレートを挟んだ可愛らしいお菓子。



2.

アーモンドを使ったお菓子の歴史

パリ・ブレスト

スライスアーモンドが散りばめられたリングシューの間に、プラリネペースト入りのバタークリームかクレーム・ムースリネをたっぷりとはさみます。ローストナッツとキャラメルの香ばしさが合わさった濃厚な味にファンは多くいます。

この古典菓子の誕生には、パリからブレストまでを往復する「パリ・ブレスト・パリ」という自転車レースが関わってきます。ブレストはフランス北西部ブルターニュ地方の軍港都市で、レースを主催したのは日刊紙「ル・プチ・ジュナル」の編集長をしていたピエール・ジファールです。1200kmにも及ぶ自転車レースは、1891年から始まりました。1951年まではプロ対象でしたが、それ以降はアマチュア対象になり現在も続いています。



1910年にジファールがパリ郊外に菓子屋を開いたばかりのルイ・デュランに、このレースにちなんだお菓子を作るように依頼しました。そこでデュランは、自転車のタイヤの形を模したリングシューにスライスアーモンドを散らして焼き、プラリネクリームを挟んだものを考案し「パリ・ブレスト」と名付けられました。

コンヴェルサシオン



コンヴェルサシオンは会話という意味を持ちます。折り込みパイ生地にアーモンドクリームを詰め、表面に「グラス・ロワイヤル」という粉砂糖を卵白とレモン汁で溶いたアイシングを塗ります。その上に、パイ生地で作った格子模様をつけて焼くことで独特の光沢と食感に仕上がります。1962年出版されたアカデミー料理辞典によれば、このお菓子は18世紀の終わり頃に誕生したと言われています。名前は、当時ベストセラーとなった女流作家ルイーゼ・デビネの小説「エミリーとの会話」からとったと記されています。

フィナンシェ



同じ焼き菓子でも、マドレーヌは全卵を使うのに対し、フィナンシェは卵白のみを使用します。

1888年頃、パリの証券取引所の近くに店を構えていた菓子職人によって考案されたと言われています。中世のヴィジタンディーヌ修道女が作っていた楕円形のアーモンドケーキを、金塊を模した型に流し込んで焼いたものです。取引所に入出入りする人たちが手軽に食べられるようにと配慮しこの形になったそうです。

アマンディーヌ

アーモンドをたっぷり使ったタルト「アマンディーヌ」は、一般的に、一人分のタルトレットのことを指します。タルト生地、アーモンドクリームを詰め、上にスライスアーモンドを散らして焼きます。

アマンディーヌの歴史は、ルイ13世の時代にさかのぼります。考案者はシプリアン・ラグノーという人物です。彼の経歴は大変ユニークで、パリのサントノレ通りとランブル・セック通りの角に店を持つ菓子職人でした。のちに、フランスを代表する大劇作家モリエールの劇団に入り、舞台俳優かつ詩人になります。



さらに、ラグノーはフランス人劇作家エドモン・ロスタンの名作戯曲「シラノ・ド・ベルジュラック」に主人公シラノの馴染みのパリの菓子屋として出演し、アマンディーヌのレシピを披露するシーンがありました。この作品の人気とともにアマンディーヌも一世を風靡したそうです。

タルト・ブルダルー

タルト・ブルダルーは、簡単にいうとアマンディーヌに洋梨のシロップ煮を焼き込んだものです。考案された当初は、マカロンを砕いたものが散りばめられてあったと言います。このタルトの誕生により、アーモンドクリームに果物を焼き込むタイプのタルトが作られるようになったそうです。「ブルダルー」と聞くと、魅力的な説教で人々を魅了したイエズス会の説教師ルイ・ブルダルーの名を思い出します。しかし、彼にちなんで名付けられたものではありません。この菓子は現在、パリ9区にあるブルダルー通りに店を構えた菓子職人ファスケルが、1850年頃に考案したものだと言われています。もちろん、この地名からとった名前です。



ガレット・デ・ロワ

ガレット・デ・ロワは「王様の丸い焼きもの」という意味です。フランスでは1月6日の公現祭にこのお菓子を食べる習慣があります。ガレットの中に隠されたフェーヴ(陶製の人形やオブジェ)を当てた人が、その日1日王様になれるというのもこのお菓子ならではの楽しみです。この習慣の原型となるものは、古代ローマ時代にさかのぼります。その頃行われていた農耕の神を讃えるお祭りが、キリスト教の時代になり公現祭とミックスさせ祝われる様になったと言われています。この習慣が始まったとされる古代ローマ時代は、乾燥させたそら豆を入れていたとされています。



現在は陶製などには変わってしまいましたが、フェーヴ(そら豆)という名前だけは受け継がれています。なぜなら、そら豆は春に実をつける最初の野菜であり、胎児のような形をしていることから、「生命のシンボル」として扱われていたからだと言われています。

パン・ド・ジェーヌ

パン・ド・ジェーヌは「ジェノヴァのパン」という意味です。ジェノヴァは北イタリアにある都市の名前です。この菓子は、1855年にフランスの有名菓子店に勤めていた菓子職人フォヴェルが考案したと言われています。

このアーモンドを使ったお菓みに、なぜ「ジェノヴァの」と名付けたかと言えば、1800年のナポレオン・ボナパルト率いるフランス軍対オーストリア軍とのイタリアにおける戦いで起きたエピソードが関わっています。



それは、フランス軍がジェノヴァで敵軍に包囲された際、水で煮た米と50トンのアーモンドだけで3ヶ月も耐え忍んだというものです。この功績が名前の由来となるエピソードです。

ブラン・マンジェ

白い外観からイタリア菓子のパンナコッタと混同されやすいですが、「白い食べ物」という意味のフランス生まれのスイーツです。パンナコッタと大きく違うのは、ブラン・マンジェはアーモンドを使うという点です。なぜアーモンドを使うのかということは、ブランマンジェのルーツに関係します。

ブラン・マンジェの歴史は古く、中世の頃からその名前が示すように「白い食べ物」だったと言います。中世の料理書には、「アーモンドパウダーでとろみをつけ、ゼラチン質の多い白身の肉か魚を使った甘じょっぱいなめらかなポタージュである」と記されています。17世紀半ばまでは、書物の中でその存在を確認することができます。



しかし、フランス革命直後に作られなくなってしまったようで、1746年に出版された「ブルジョワ家庭の女料理人」にブラン・マンジェのレシピを載せています。その中で、アーモンドミルクにさくらんぼのリキュール、ヴァニラ、コーヒーなどで香りを付けた応用レシピも提案されています。

マカロン

マカロンの歴史は16世紀にさかのぼります。マカロンの原型をフランスにもたらしたのは、イタリアの名門メディチ家からアンリ2世に嫁いだカトリーヌ・メディシスであるというのが定説です。マカロンが伝わると、その栄養価が注目され、フランスの各地の修道院でも作られるようになったといます。マカロンが現在の形になったのは、19世紀の中頃のことです。パリの老舗菓子店ラデュレの創業者のいとこに当たるピエール・デフォンテーヌが、2枚のマカロンの間にクリームを挟むことを考案しました。



サクリスタン

サクリスタンとは、教会の儀式で使う大切なものや装飾を管理する人のことです。ねじれた杖を持っていたことから、このパイ菓子のことをこう呼ぶようになりました。サクリスタンを意味する言葉は16世紀の書物に記されていたが、いつ頃から菓子名としても使われる様になったかは定かではありません。

