



「プロに教わる、絶品モンブラン！」



9月22日(月)本校調理室にて、東京製菓学校「移動教室/プロに学ぼう」が開催されました。昨年に引き続き、講師は洋菓子がご専門の谷藤先生。普段はプロを目指す学生さんを指導されていることもあり、手際の良さはもちろん、時に熱く、時に優しくプロならではの視点でおいしいモンブランを教えてくださいました。



作り方だけでなく、材料や道具についても学びました。

人気のケーキMont Blanc(=白い山)とは？

日本ではショートケーキ、プリン、シュークリームと並んで人気のモンブランですが、名前の由来はアルプス山脈のモンブラン。その山の形に似せて作られたことからこう呼ばれています。今回はスポンジ生地の土台にマロンをのせ、生クリームをホイップ。さらにその上からマロンクリームを絞るのですが、あの麺状のクリームはどうやって作られるのでしょうか。なんと口金(絞り袋の先に付ける金具)に数個の丸穴が開いていたのです。仕上げに白い粉糖をふりかけると茶色い山が”白い山”になりモンブランが完成します。



モンブランの形、秘密は絞り方。

今回は①カップにスポンジ生地を渦巻状に絞る②生クリームを山高に絞る③マロンクリームをらせん状に山になるように絞る。と3回の絞る(絞り袋を使う)作業がありました。どれも絞るという意味では同じ作業ですが、仕上げる形が異なるため、手の動かし方が違います。悪戦苦闘しながらいろんな絞りに挑戦しました。



編集後記

この夏、東京製菓学校さんで開催された講習会に参加させていただきました。1日でプロの技を盗むのは無理なので、せめてプロ意識だけでも、色々な先生にお話をうかがいました。様々なお話をうかがった中で、特に整理・整頓・清潔を大切にされているということがわかりました。今回来てくださった谷藤先生、アシスタントさんの真っ白で清潔なコックコート、大量の道具や材料を過不足なく整理された箱で持ってきてくださり、そして作業中の示範台の上は常にきれいでした。絞りが先生のように上手くできなくても、整理・整頓・清潔は皆さんにもできるのではないのでしょうか。