

パティスリージュンウジタの菓子

「考えないで、おいしい」ってこういうこと

目次

はじめに

つくりはじめる前に

1 “生地のおいしさ”を主役に

ジェノワーズがおいしい「ガトー・シェリー」

ビスキュイ・ダイヤモンドがおいしい「ガトー・ダイヤモンド」

パン・ド・ジェンヌがおいしい「ピスターシュ・グリオット」

ブリオッシュがおいしい「タルト・サントロペ」

ジェノワーズがおいしい「フレジエ」

ジェノワーズがおいしい「ルーロ・カフェ・ノワ」

フィユタージュがおいしい「ミルフォイユ・フランボワーズ」

2 “基本のパーツ”を主役に

クレーム・パティシエールがおいしい「エクレール・カフェ」

クレーム・シャンティイがおいしい「タルト・シャンティイ」

メレンゲがおいしい「バルケット・ムラング」

バヴァロワがおいしい「カジノ」

クレーム・ムースリーヌがおいしい「パリ・プレスト」

卵と牛乳の旨みを味わう「クレーム・キャラメル」

バヴァロワがおいしい「ピスターシュ・フランボワーズ」

3 香りを楽しむ菓子

浅煎りコーヒーの華やかな香りが立つ「ブランマンジェ・カフェ」

スパイスとナッツの香りをキャラメルで増幅「タルト・キャラメル・エビス」

“米を噛む＝香り立つ”を軸に、緻密に構成「リ・オ・レ・ア・ラ・カタルーニャ」

オレンジのフレッシュな香りと火入れした香りを両立「タルト・ピュレ・メゾン」

噛むほどに小麦の香りが膨らむ「ガトー・リジュール」
ナッツとオレンジの香りがチョコレートを引き立てる「ドワドフェ」
オレンジとラム酒のふくよかな香りを楽しむ「サバラン」
ラム酒の香りが際立つ「クレーム・ブリュレ」
香り高いシロップを添えてデザート感覚の1品に「クグロフ・ペルデュ」

4 素材のマリアージュを味わう

フランボワーズ×アーモンド×バター「ビュッシュ・ド・ノエル・ショコラ・フランボワーズ」
洋ナシ×アーモンド「タルト・ドートンヌ」
栗×フリュイ・ルージュ「タルト・マロン・フリュイ・ルージュ」
ブルー・ノワゼット×キャラメリゼ「サンマルク」
グレープフルーツ×乳製品「シャルロット・パンプルムース」
クルミ×シナモン×バナナ「ガトー・ドフィノワ」
ヘーゼルナッツ×生クリーム×バター「ガトー・マルジョレーヌ」
チーズ×ハチミツ×赤ワイン×イチジク「ムース・ミエル・フロマージュ」

5 インパクトのある“食感”が決め手

リンゴの弾力のある食感が印象的「タルト・タタン」
フレンチメレンゲがはかなく消える「シブースト・カシス」
とろり、ザクザクの対比を生かす「フロマージュ・エラーブル」
軽やかさを追求した「ムース・ア・ラ・マント」
カリッとした食感で主張をもたせる「ムラング・シャンティイ・キャラメル」
サクッのあとにスーッと消える「ショーモンテ」
さまざまな食感が楽しめる「シブースト」
フルーツを感じる噛みごたえ「ムース・フレーズ・リュバール」

6 素材の個性を存分に生かす

カシスのえぐみを生かす「ディジョネーズ」
クルミの風味を最大限に引き出した「カフェ・ノワ」
白ワインのドライな風味を表現した「シャルロット・ヴァン・ブラン」
サワーチェリーの酸味を生かした「タルト・スリーズ」
自家製オレンジコンフィのえぐみを生かす「オランジュ・キャラメル」

コラム

タルト生地の考え方

自家製チョコレートへのこだわり

コンフィズリーの面白さ