text by Yoko Soda
photographs by Jun Kozai

シェフたちの方
[生地+クリーム]
基本編

エンゼルケーキ—340円

エンゼルケーキ生地 ＋ クレーム・シャンティイ

左ページで
レシピ紹介

50年間変わらない味

シフォンの原型といわれる卵白のみを使ったむっちりした食感の白い生地。滑らかで口溶けの良いクリームは先代から続く50年来の味。

レモンケーキ—320円

ジェノワーズ・シトロン ＋ クレーム・シャンティイ

レモン風味のジェノワーズ

国産小麦粉を使って軽い食感に焼いたジェノワーズ生地にも、コーンスターチを加えてぷりっと炊いたカスタードにも、国産レモンの皮と果汁を入れ、風味爽やかに。

#3

兵庫・尻川

ELBERUN
ケーキとクッキー エルベラン

chef
柿田衛二
Eiji Kakita

1972年生まれ。父が1964年に創業した洋菓子店の2代目。ドイツ菓子店で修業して店へ戻り、2000年に渡仏。レンヌの名店「パティスリー・ル・ダニエル」で働く。帰国後、父親と菓子作りをして、2011年のリニューアルを機に店を継ぐ。

兵庫県西宮市相生町7-12
TEL 0120-440-380
9:00～18:00（水曜10:00～12:30、13:00～16:00
クッキーデーでギフト商品のみの販売）　火曜休
阪急尻川駅より徒歩約3分

カシスとライチティーのオペラ—500円

ビスキュイ・ジョコンド ＋ クレーム・オ・ブール

クレーム・オ・ブールの可能性

ビスキュイは、バレンシア産アーモンド粉で風味良く。カシスとライチティーのバタークリーム、ライチティーのミルクチョコガナッシュを全10層に重ねた。

レモンパイ—340円

パイ生地 ＋ クレーム・シャンティイ

口溶けのよいきめ細かなパイ生地

薄力粉、カルピスバター、ジャージー牛乳で折り上げた口溶けのよい細かなパイ生地。レモンケーキと同じクリームの上に泡立てた生クリームをたっぷりのせて。

しあわせのミルフィユ—420円

フィユタージュ ＋ クレーム・ムースリーヌ

硬水を使って折るフィユタージュ

仏産準強力粉と硬水、カルピスバターを使いサクサクと層を感じるよう、アンヴェルセで折りあげた。コクのあるクリームは、特別飼育卵を使って風味豊かに。

ずっと愛されるお菓子とは

1964年創業の洋菓子店。「父の時代から、50年作り続けているケーキが多くあります。ずっと買い続けてくださるお客様がいらっしゃるので。洋菓子は生地とクリームの2パーツで構成するものが多い。凝ったお菓子に比べると味がわかりやすいから、人の記憶に残るのかもしれません」と柿田衛二さん。フランスで修業しフランス菓子にも精通しながら、実家の洋菓子店の2代目として長年愛されるお菓子を作る。

ショーケースには、一見似たようなケーキが並んでいる。「ショートケーキ」と「エンゼルケーキ」。「レモンケーキ」と「レモンパイ」。クレームシャンティイやレモンカスタードクリームなど同じパーツを使っても、味わいは違う。生地とクリームの組み合わせを変えて、違った味、食感のケーキを作っているのだ。「それぞれに根強いファンがいて、なくせなくて……（笑）」

柿田さんは先代と同じレシピで菓子を作る。「シンプルな構成であるほど、作り手の素材への考え方がストレートに出ます。父は『毎日食べたくなる、食べられるお菓子を』と食材にこだわった。乳脂肪分の低い特注の生クリーム、森山のジャージー牛乳、カルピスバターは父の時代から変えていません」。一方で、「お菓子を“進化”でなく“深化”させたい」と数年をかけて粉を見直してきた。国産の小麦粉をバターケーキやスポンジ生地に使い、食感や風味に柿田さんの個性を加えた。「洋菓子にも歴史があります。それぞれのお菓子に込められた思いを胸に毎日作り続けていたら、新しく自分が作りたいものが明確になってきた」と柿田さん。伝統の洋菓子に柿田さんのオリジナルが加わり、店のショーケースは少しずつ変化している。

エンゼルケーキ

生地

シフォンの原型は卵白のみの白い生地

エンゼルケーキ
Angel Cake

材料（7号サイズのシフォン型2台分）

■エンゼルケーキ生地
卵白……900g
上白糖……450g
乾燥卵白……18g
レモン……1個
コーンスターチ……200g
小麦粉（内麦ゴールド／増田製粉所）……100g

■クレーム・シャンティイ
生クリーム（大山乳業35%／特注）……1000g
上白糖……50g
希少糖……20g

イチゴ（ヘタを取り、3～4mmにスライス）
……1台につき4粒

9
ヘラを使って、表面をきれいにならす。

5
8分立ての状態。5cm程度の角が立つ。

1
ボウルに卵白を入れ、上白糖、乾燥卵白を混ぜたものを加えてハンドミキサーで混ぜる。Point ハンドミキサーで混ぜると、卵白の繊維が切れてムラなく混ざる。

10
天板に置き、上火170℃、下火150℃のオーブンで約45分焼く。

6
ふるったコーンスターチと小麦粉を加え、ミキサーで全体を混ぜ合わせる。

2
ムラなく混ざったらミキサーボウルに移し、中高速で混ぜる。

11
しっかり膨らみ、焼色がついていたらOK。型ごと逆さまにして冷ます。Point 逆さまにすると生地が縮まず、ふわふわの状態を保てる。

7
ミキサーからおろし、生地に光沢が出るまで、手でしっかり混ぜる。Point 混ぜ方が足りないと食感が悪くなるのでしっかりと混ぜる。

3
レモンの皮を削り、果汁を搾って混ぜる。

12
完全に冷めてから型にナイフを小刻みに入れ、生地を傷つけないように取り出す。

8
シフォン型に生地を流し入れる。大きな気泡が入らないように、ヘラで生地を詰める。Point 泡が消えないように、手早く行なうこと。

4
卵白を3～4分に立てたら3を加える。

クレーム・シャンティイ

クリーム

中速で時間をかけて泡立てる

3
ボウルに移して氷を当てて冷やす。

2
8～9分に泡立てたら止める。

1
生クリームに上白糖、希少糖を加える。中速のミキサーで立てる。

組み立て

3
側面など、全体にクリームを塗り、表面にもクリームを絞り、イチゴを飾る。

2
イチゴを並べ、クリームを重ね、生地を置く。さらにクリーム→生地→クリームの順で重ね、クリームを平らにならす。

1
生地は横に2等分する。さらに1枚をやや厚めにして3等分にする（計6枚できる）。回転台に置き、クリームを5mm程度の厚みに塗る。

コツ1 乾燥卵白を使用

卵が季節で水っぽくなることがあるので、乾燥卵白を加えて卵白の状態を安定させる。また、氷が張る直前の0℃近くまで冷やして使用する。

コツ2 生地は手で混ぜる

光沢が出るまでしっかりと手で混ぜる。「粉とメレンゲの気泡を合わせる感覚は、機械で混ぜてしまうとわからない」。混ぜ方があまいとゴワゴワした食感になる。

コツ3 シャンティイに希少糖

カロリーがほぼゼロで、食後の血糖値上昇を緩やかにしたり、内臓脂肪の蓄積を抑えたりするといわれる希少糖を加え、体に優しいお菓子に仕上げている。

コツ4 シャンティイの立て方

クレーム・シャンティイは、中速で時間をかけて泡立てる。特注の35%の生クリームは高速で立てると空気が入り安定しない。8～9分立てにして氷を当てる。