

ÉLBÉRUN

Bon appetit!

Recette

上質な素材が
新鮮な桃を
風味を
引き出しているのね



完熟白桃の
ウィークエンド

ベッシュコンフィ

白桃	1200g
セミドライアプリコット	250g
水	200g
フレーズピューレ	50g
レモンピューレ	40g
グラニュー糖	320g
トレハロース	80g
シナモン	少々

ウィークエンド

パートドベッシュ	450g
グラニュー糖	750g
全卵	1020g
スーパーバイオレット	1020g
ベーキングパウダー	60g
沸かしバター	1020g
ベッシュコンフィ	750g

仕上げ

コンフィチュール

アプリコットジャム	250g
ナパージュヌートル	50g
フレーズピューレ	125g
レモンピューレ	12g
シナモン	少々

グラスアロー

粉糖	450g
水	40g
レモンピューレ	40g



一切、エッセンスやリキュールに頼らず桃本来の持つ良さを最大限に引き出すため、あの手この手を掛けた傑作ウィークエンド!桃のシーズンならではの限定販売です。

スリムパウンド型15台分

ハードベッシュ

白桃	750g (4個)
セミドライアプリコット	250g (メートルプルニージュ)
トレモリン	85g
粉糖	1205g
トレハロース	250g
シナモン	少々 (デルスール)

最高のお菓子をお客様へ。

それは1964年の創業以来、変わることのない想いです。夙川の街とともに時を刻んで半世紀。職人自らが厳選した素材を使い、ひとつひとつ丁寧に作り上げる。当たり前だけど大切なことを、夙川の地に店を構えてから今日まで真摯に続けてまいりました。それは明日からも。時代が変わっても、皆さまから末永く愛されるお店をめざし、変わらぬ美味しさをお届けします。

西宮市相生町7-12

0120-440-380

営業時間:月木金土日 AM9:00~PM6:00

毎週水曜日:クッキーデー(ギフト商品のみ販売となります)

AM10:00~PM12:30 / PM1:00~PM4:00

定休日:毎週火曜

営業日時は変動する場合がございます 最新情報はWEBのカレンダーでご確認ください

エルベラン

検索



阪急夙川駅
北改札口から
徒歩1分



HAPPY HALLOWEEN

2018
Octobre
Vol.6



洋菓子講習会in沼津

2018.9/3(月)~5(水)



静岡県洋菓子協会東部支部様のお招きいただき、エルベランのケーキ講習会の講師を務めてまいりました。

夕日に照らされる富士山を左手に眺めながら三島駅に到着。友人であり今回の講習会のコーディネーターをしてくれた沼津市のケーキ屋さん旬彩創業「菓南」の大嶽シェフが出迎えてくれました。(以前、当店ニュースレター3号でご紹介させていただきました。パティスリーピーガローさんへ一緒に訪問したO氏とは、この大嶽シェフの事です)仕事の打ち合わせのために、大嶽シェフへ押し、沼津ナンバーワンの和食店「美食倶楽部・蓮」さんで舌鼓を打ちました。

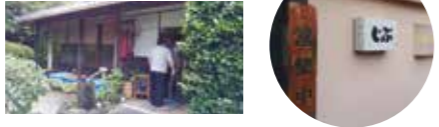
「さあ、いよいよ始まるのだな〜」少しの緊張とワクワクした気持ちでその夜、床に就きました。翌朝、大嶽シェフの案内で沼津港の市場内でまぐろ丼をかき込んだ後、御殿場のケーキ屋さん「パティスリー アンドロワ・パレ」の田代シェフの元へと向かいます(講習会は、巨漢ナイスガイの大嶽シェフとイケメンナイスガイの田代シェフが助手を務めてくださるという事で心強い限り!) アンドロワ・パレ、インター店の店内を案内して頂きましたが田代シェフの気持ちの伝わる素晴らしいお店でした。



アンドロワ・パレ 静岡県御殿場市新橋299-2
https://endroitpalais.com

三人揃ったところで お昼を食べてから一仕事しようという事になり、こちらも大嶽シェフのランチー押しカレーのお店「カレーハウスJIB(じぶ)足高店」さんに行きました。

「小盛りにした方が良い!」という大嶽シェフの忠告を聞かず、僕と田代シェフは「普通盛り」をオーダー。出てきたその皿は「お盆?」と言うぐらいの大きさ、たっぷりのカレーとごはん、そして握りこぶしぐらいもあるイペリコ豚の肉の塊でした。



カレーハウス JIB 足高店 静岡県沼津市足高478-2

大嶽シェフ曰く、このマスターは気前がよくサブライズ好きなので注意が必要だと言う事でした。カレーはとても美味しく、イペリコ豚もスプーンでほぐれるほどの柔らかさ。かなりのハイレベルカレーです。大きさに圧倒されながらも意外とペロリと食べられました。

腹ごしらえをすませ会場に向かいます。JR沼津駅近くにある近代的なビル、沼津情報ビジネス専門学校5階にある製菓課がその今回の講習会場です。明日、皆さんにたくさん学んで頂けるよう、進行を考えて準備をしていきます。途中、東部支部会長の菊川氏が見えたのでご挨拶させて頂きました。夕方4時には、経験豊富なお二人の力を得て万事滞りなく準備を終え明日を待つばかりとなりました。



田代シェフ 柿田 大嶽シェフ

その夜は、前夜祭と称し伊豆長岡にある「美味酒房ろさん」さんと、フランス留学時代からの友人の「パティスリー・ブーランジェリー ユズカ」の永田平シェフと合流して英気を養い本番に備えました。



沼津情報ビジネス専門学校にて (静岡県沼津市西条町17-1) https://www.numasen.ac.jp

講習会当日、一通り材料、器具、段取りのチェックをすませ、腹が減っては戦が出来ぬとランチタイム(なんか、食べてばかりですね.....汗)沼津市民のソウルフード「あんかけスパゲッティー 伊太楼」さんへ。

初めて見るあんかけスパゲッティー。「なんかおかしい?」なんかおかしいのです。何かおかしいのか?

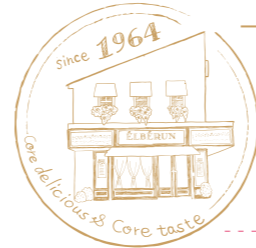


伊太楼 静岡県沼津市高島町9-9

トマトのなめらかなあんがかかったソフト麺風のスパゲッティーの横にハンバーグ、これはまあ、あります。でもその横に白飯、さらに、ミニサイズのピザが3カット。この取り合わせはなかなかお目に掛かれません。ワンプレートで盛りだくさんに楽しめるソウルフードを堪能させて頂きました。

昼食を終え講習会場に戻った頃には受付が始まっていました。そして13時、いよいよ講習開始です。今日のデモは3品、「モンマルトルの桜」「バナナなエクレール」「完熟白桃のウィークエンド」を皆さんに披露します。まずは、エクレールの生地を焼成、今までの常識をくつがえす最新の理論と製法で仕込みます。

簡単で失敗無く、味も損ねない美味しいエクレール生地をご紹介します。その後モンマルトルの桜に使用するビスキュイ桜を焼成。さらに続いて香料・リキュールを一切使わずフレッシュの白桃をたっぷり使用したウィークエンドを作ります。ポイントとして味を重ねるのではなく、分解する事でより深い味を構成する考え方をご紹介しました。モンマルトルの桜を仕込むときには、モンマルトルのムースに何故もち米を使ったのか?名前はどうやって付けたのか?なども合わせてご説明



全3回連載 コアデリシヤス&コアテイスト

「コアテイスト」とは

幻のカルピス低水分バター、特注ノンホモ生クリーム・国産小麦粉、フランス産小麦粉etc....
エルベランでは本当に厳選した素材しか使いません。〇〇使用と うたってほんの一部しか使っていなければ素材本来の味を引き出しようがないからです。フィユタージュ アンヴェルセ、パータシュー、クレームシャンティ、クレームパティシエール、フルセック、様々で千変万化なケーキのパーツにおいてごまかしのきかない最もベーシックな味の部分、それを支えるのが素材の美味しさです。また、より味を出すために香料やリキュールに頼ることもしません。素材本来の持つ味、その中でも厳選された美味しい素材の味を知り理解する、それが「コアテイスト」です。

「コアデリシヤス」とは

「コアテイスト」だけではお菓子はできません。素材本来が持つ美味しさを引き出し旨味に変えてあげる必要があるからです。そのためには、素材の味を痛めることなくバランスよく配合し、製品にする技術が必要です。そうして私たちの手が加わることによって創られたお菓子の中で生み出され、引き出された美味しさこそ「滋味=コアデリシヤス」です。ショートケーキであれ、ミルフィユであれ、モンブランであれ、オペラであれ、いかなるケーキであってもエルベランらしく創り上げる。それぞれのお菓子を構成するパーツの絶妙なリアージュ、「コアテイスト」を最適バランスで引き出した結果生み出される美味しさが「コアデリシヤス」なのです。



「モンマルトルの桜」

させて頂きながら「生クリームとは純粋な牛乳から作られたものしかそう呼んではいけないが、今の若い人たちは、植物油脂で出来たホイップクリームが混ざっていても生クリームだと思っている」あるいは「スポンジに粉とバターを合わせる時、実際に重さが増えるのだから本来は量が減るのではなくグッと増えていかなければならない」など、エルベランとしていちばんお伝えしたかった材料と技術の大切さは十分お話してきたのではないかと考えております。また、今回は柿田衛二ならではの講習会をと言う事で、レシピの後半部分にエルベランで実践し当店の経営の特徴となっている活動、取り組みについて例を挙げて書かせて頂きました。

これらは、実際に当店で行われているもので、従来の洋菓子店経営には無い、全く新しい発想から生まれた制度や活動です。ふつうのパティシエの僕がシェフに就任して6年で年商を2倍に伸ばしているノウハウを隠さずに詰め込んだものとなっております、静岡の皆さんにも新鮮に感じて頂けたようです。

多少の遅延とバタバタはあったものの、講習会は無事終了。近くの居酒屋に場所を移し2時間ほどですが懇親会に参加させて頂きました。その間も若いスタッフの方たちが熱心に質問に来てくれてお菓子の事、人間関係の事、経営の事を本当にたくさんお話をさせて頂きました。



時間ギリギリでしたが、いや〜楽しかった!大嶽シェフに沼津駅まで送って頂き帰路につきました。静岡県洋菓子協会東部支部の皆さん、今回は本当にお世話になりました。おかげさまで貴重な経験を積むことが出来ました。またお会いしましょう!!

柿田 衛二



オーナーシェフ 柿田衛二の Blog



こんにちは!「いつもいい素材ずっといいい笑顔」エルベランの柿田です。お菓子を創作するために私どもは時間を惜しみません。3~5年かけて開発する事もあります。なぜなら長きに渡りお客様から愛される製品になるようにと願っているからです。皆様から愛情受け、育てていただいたロングセラーのお菓子には誕生秘話があります。今回は優味(すぐれみ)誕生のお話をしましょう(店内右側、冷凍のショーケースの中にあるパイにホワイトチョコレートのクリームを挟んでいる一口サイズのお菓子です)誕生は今から30年も前になります。当時クール宅急便が登場し冷凍した商品も送り届けられるようになりました。その背景には、家庭用冷蔵庫の大型化があります。昔、冷蔵庫はそれほど大きくなく、しかも冷凍庫ときたら一番上にちょこんとついていて「下に冷気を送るついでに氷ぐらいは作るよ〜」程度のものでした。それが製氷室に分かれ、冷凍庫も独立し容量が格段に増えました。父はクール宅急便の登場と冷凍庫の大型化を見て「全国の家庭の冷凍庫にお菓子をストックしてもらえる時代になる」と予感しました。そこで冷凍して日持ちさせられるお菓子の開発に乗り出したのです。お店を継ぐ息子のために、売れ続ける商品を開発して送り出してやろうと思いついたそうです。当初、優味(すぐれみ)のパッケージに「21世紀の味」と書いていたのを覚えておられる方もいらっしゃるかもしれません。それは、「21世紀を迎えてもお客様に愛され続けている商品になりますように」と言う父親の願いが込められていたのです。優味(すぐれみ)は21世紀を迎えた今もお客様に愛されています。そして私にとっても大切な商品であり思い出なのです。

ホワイトチョコレートのクリームはフランス・ヴァローナ社のイボワールとジャージーの生クリームを使用しています

