

【ミキサーが変わると、こんなに違う!!】



右は一般的なミキサー、左はREGOで製作したジェノワーズ。左のほうが生地のきめが細かく、空気をたくさん含んでいるため白っぽい色合い。

右は一般的なミキサー、左はREGOで製作したジェノワーズ。左は気泡がきめ細かく、均一に揃っている。右は一見浮きが良い見えるが、その分、気泡が粗い。

ショートケーキの新・定番 口溶けスポンジは、 REGOで作る!

ショートケーキの最新キーワードは、「クリームと一緒に消えるスポンジ」です。
そんな口溶けのスポンジを作るコツは、“気泡”にあります。
その気泡は“ミキサーで大きく変わる”ということ、ごぞんじでしたか?



ショートケーキ

レゴ社製のミキサーを使ったジェノワーズで作るショートケーキ。きめの細かい軽やかな焼き上がりなので、生地の比率を高くしても、口の中ですーっと溶ける。生地の味わいもしっかり伝わる。
*レシピは、料理通信オンライン www.r-tsushin.com で紹介しています。

【口溶けスポンジは、こうして作る!!】



REGOだからできる!!
通常のミキサーの場合、生地のキメを整えるために速度を落としてしばらく攪拌を加えたりしますが、REGOミキサーははじめから細かい気泡が全体に入るので、その手間がいらない。

1. 全卵、卵黄、グラニュー糖をミキサーボウルに入れ、ホイッパーで溶きほぐす。ボウルの底を直火に当て、ホイッパーで混ぜながら45℃まで熱する。

2. REGOミキサーにセットしてピーティングウィスクを付ける。ピーティングモード、中程度の首振り角度、および中高速で泡立てる。

3. 空気を含んで白っぽく、きめ細やかになるまで泡立てる。

4. 比重25（カップに生地を100ml入れて25gであればよい）が目安。強めのリボン状に流れ落ちる状態。

5. ミキサーをステアリングモードに切り替え、低速で攪拌を続けながら、ふるい合わせた薄力粉、コーンスターチを加え混ぜる。攪拌を止めた状態で粉を加えると、ダメになるので要注意。

6. 粉が見えなくなるまで混ぜたら、攪拌を続けながら、合わせて40℃まで熱し溶かしたバターと牛乳を注ぎ混ぜる。

7. 側面と底に紙を敷いたジェノワーズ型に、1台あたり300gずつ流し入れる。

8. 上火180℃、下火140℃の平窯オープンで約23分焼く。焼きあがったら型から抜き、アミにのせて冷ます。

【材料表】

- ジェノワーズ(直径18cm、高さ5.5cmのジェノワーズ型・6台分)
- 全卵……700g
- 卵黄……300g
- グラニュー糖……380g
- 薄力粉……320g
- コーンスターチ……80g
- 無塩バター……140g
- 牛乳……80g

REGOだからできる!!
通常のミキサーに比べると、REGOミキサーで作ったジェノワーズは、泡が潰れにくく歩留まりが良い。

REGOだからできる!!

生地全体をホイッパーでからめ取れる角度と速度に調整できる。角度を付けることで、きめ細かな気泡が生まれる!



REGOだからできる!!

REGOミキサーは、生地より比重の高い溶かしバターを加えても、底に沈まず均一に混ぜる。よって、生地の一部を溶かしバターに加えてあらかじめ混ぜてから、残りの生地に戻し加える手間が不要。

久保直子さん

1979年、大阪府生まれ。「リーガロイヤルホテル」「アーシュツジグチ」を経て渡仏。「モワザン」「デ・ガトー・エ・デュ・パン」「ラトリエ デュ ジョエル・ロブション」「ル・ムーリス」で修業、2010年帰国。現在、ルーツ貿易の研究開発を担う。



「フランス菓子の真髄は生地にある。だから、生地をガツンと食べさせた」と語るパティシエは少なくない。今の若手パティシエは、見習い時代から生地の大切さを叩き込まれるから、その傾向が強い。

そんな彼らが、このショートケーキに関して「舌の上で消える口溶けを目指す」と言う。日本人の繊細さが磨き上げたショートケーキはとことん繊細さを追求してこそ極みへ到達できると考えるのだ。

では、どうやったら、そんな口溶けを実現できるのか? パティシエたちに聞いてみると、多くが「配合と泡立て方」と答える中、「レゴ」で「レゴ」とは、1904年ドイツで創業したレゴ社の「首振りミキサー」のこと。その最大の特徴は「人間の手の動きの再現」にある。泡立ての際、パティシエはホイッパーを握って固定した状態で、手首を中心に大きく円を描きながら生地に空気を取り込んでいく。しかし、通常のミキサーは手の動きと回転が違って、内から外へ生地をはじき飛ばしながら空気を取り込む。そのため、どうしても気泡が粗くなってしまふ。一方、レゴ社の首振りミキサーは手と同じ動きをするので、外から内へと生地を巻き込みながらミキシング。気泡が細かく砕かれて均一に生地全体に取り込まれるのだ。

「レゴ」社の首振りミキサーで泡立てると、粒の揃ったきめ細かな泡が全体に入るため、ジェノワーズの口溶けが抜群!と話すのは、ルーツ貿易株式会社パティシエールの久保直子さんだ。

威力を体験すべく、レゴ社の首振りミキサーで作ったスポンジのショートケーキを食べてみた。わかりやすいように、「一般的なミキサーによる同配合・同プロセスのスポンジと比べてみる。と、なるほど違う!まず、色が違う。「レゴ」のスポンジは、細かい空気をたくさん含むので白っぽくなるんです。その分、ほら、目が細かいでしょう?」確かに、普通のミキサーで作るスポンジより目が緻密だ。食べてみると、舌触りが滑らかで、すっと消える。通常のミキサーの生地は目がやや粗い分、舌にさらさら感が残ると対照的である。

そして何より印象的だったのが、レゴのほうが味を強く感じること。普通の生地は気泡が大きい分、生地よりクリームの味が舌に伝わるのに対し、レゴの生地は目が緻密だから生地の味がしっかりと伝わってくる。

どんなに軽い口溶けが実現しようと、存在感が薄くなつては元も子もない。パティシエたちがレゴで理想の生地を追い求める理由が見えたような気がする。

【手と同じ動きをするから、理想の仕上がりになる!】

REGOの特性2 ステアリング (乳化・すり混ぜ)

ホイッパーそのものが回転して攪拌することで、生地によい空気を入れず、すり合わせながら滑らかに乳化する。パウンドケーキやマドレーヌ、ガナッシュ作りにもぴったり。スポンジの粉合わせもできる。



REGOの特性1 ピーティング (ホイップ)

生地に空気をたくさん抱き込めるため、きめ細かくホイップする。首振りによって、空気を抱き込みつつ外側から内側へと生地を巻き込む。その際、気泡が細かく粉砕されて、全体が均一な状態できめ細かく泡立つのが特長。メレンゲにも有効だ。



首振りミキサーは、生地を外へはじき飛ばすのではなく、内へ巻き込むので乳化に優れている。



偏心でホイッパーが回転しながら公転するのではなく、首を振ることで全体を内へ巻き込む。



芯棒を軸として、ホイッパーが傾きながら回転することで、生地全体が均一な状態で混ぜる。



レゴ社首振りミキサーSM3
人間が手で泡立てたり、かき混ぜたりするのと同じ動きを実現。「本来の泡立て」こそ「すり混ぜ」を可能に。
本体価格・2,570,000円(税別)

ルーツ貿易株式会社

千葉県市川市新田4-13-8 ☎047-379-1505
<http://www.e-roots.co.jp>