



recette

カール・マルレッティ

宝石店のようすなパティスリーは、ミルフィーユが自慢。

ワイラージュ(村)のようなピスフルな広場で輝きを放つ、エレガントなブティック。愛に溢れたお菓子は、思わず顔がほころぶおいしさ。

活気溢れるムフタル市場を下つた、噴水や公園があるピスフルな広場。ここに、フランスの代表的な伝統菓子、ミルフィーユで有名なカール・マルレッティさんのお店がある。15年間勤めたカフェ・ド・ラ・ペ時代からのスペシャリテ。そのおいしさの秘訣は「何層にも重ねた厚めの生地と、キャラメリゼした表面のバリツとした食感。そして、空気を含ませるように泡立てたクリームの軽さとやわらかさ」と言う。

磨き上げられた宝石たち。

もうひとつの人気商品、レモンタルトも、甘酸っぱく軽く仕上げたクリームが、病みつきになりそうなおいしさ。「みんなの手が届く、質が高いお菓子を作りたい。目指すのは宝石店のようなパティスリー」。そう語るカールさん。

- 季節によって味わいを変えるカラフルなリゾーヌはローズ、ピスタチオなど。各3.40ユーロ。手前がスマイル風味のサントノレ[Lily Valley]4.10ユーロ
- ゆるやかな曲線を描くショーケースが、温かみのある雰囲気を出す。奥左がサービス担当のジャン・ミッシェルさん。ラベ時代からの同僚で、丁寧な接客はさすが。3.目の前が公園のテラス席でいただくエスプレッソには、焼き菓子が添えられて。購入も可能。[Rochers Coco]100g6.80ユーロ
- 上品なグレーの外観。
- 種やかな笑顔に人柄がにじむカールさん。

甘酸っぱいレモンクリームの
軽い仕上がりに舌鼓。
レモンタルト
Tarte Citron

材料(直径8cmのタルト6個分)
レモンクリーム[卵3個 グラニュー糖180g レモン汁120g レモンの皮のすりおろし2個分 バター225g]
タルト生地[A(薄力粉300g 塩0.4g 粉砂糖114g アーモンドパウダー36g) バター180g 卵2個 パンアエッセンス0.2g] レモンの皮のコンフィ、ナバージュ適量

作り方
①レモンクリームを作る。ボウルに卵、グラニュー糖半量を入れ、白っぽくなるまでよくかき混ぜる。②残りのグラニュー糖、レモン汁、レモンの皮のすりおろしを鍋に入れて強火にかけ、沸騰させる。③④を加え、5分間中火にかけ、⑤鍋を火からおろし、細かく切ったバターを加え、よくかき混ぜる。パットに移し、ラップをかけて冷蔵庫で半日やすませる。⑥タルト生地を作る。Aを台の上におき、小さきったバターを中央に入れる。手のひらですり合わせるようにし、さらさらとした砂のような状態になるまで混ぜる。⑦卵、パンアエッセンスを加えて混ぜ、全体をなじませる。ラップをかけて冷蔵庫で1時間やすませる。⑧打ち粉(分量外)をふった台に生地を取り出し、めん棒で2.5mmの厚さにのばす。直径12cmの円形にくりぬく。⑨直径8cmのタルト型の内側にバター(分量外)を塗り、⑩の生地をしきこんでフォークで空気穴をあける。余分な生地をきりおとし、160度に温めておいたオーブンで約15分焼く。⑪タルト生地にレモンクリームを詰め、表面を山形にならす。⑫ナバージュを表面に塗り(なければ省略)、仕上げにレモンの皮のコンフィを飾る。



さくさくのパイ生地にふんわりクリーム。
バニラ風味のミルフィーユ
Millefeuilles à la Vanille

材料(5×9cmのミルフィーユ8個分)
パイ生地[A(薄力粉85g 強力粉85g 塩3g) 溶かしバター38g 水68cc バター100g] カスタードクリーム[薄力粉12g コーンスターチ12g グラニュー糖50g 卵黄2個分 牛乳200cc バニラビーンズ1本] バタークリーム[グラニュー糖100g 卵黄2個分 バター200g]

作り方
①パイ生地を作る。Aを台の上において中央をあける。②中央に80度に温めた溶かしバターを流し入れ、周囲の粉を少しづつしながら、全体を混ぜる。③水を少しづつ加えながら、全体が均一になるまでこねる。ラップに包んで、冷蔵庫で2時間やすませる。④打ち粉(分量外)をふった台に生地を取り出し、丸くのばす。10cm四方の正方形に形を整えたバターを中央におき、包むように生地を折り込む。ラップに包んで、冷蔵庫で1時間やすませる。⑤めん棒で生地を厚さ1cm、長さが幅の3倍になるまでのばし、3つ折りにする。

生地を90度回転させ同じ作業を繰り返す。冷蔵庫で2時間やすませる。⑥⑦の作業をさらに2回繰り返す。⑧生地を厚さ2mm、30×40cmの大きさにのばし、オープンペーパーをしいた天板におく。膨らみすぎないように上にオープンペーパー、天板をのせて、180度に温めておいたオーブンで40分焼く。⑨焼き上がった生地を取り出し、あら熱を冷ましてから、用意しておいた5×9cmの紙を合わせて切り揃える。全体に薄く粉砂糖をふりかけ、230度のオープンで粉砂糖が溶け表面がキャラメル状に焦げるまで5分ほど焼く。⑩カスタードクリームを作る(作り方は56ページ参照)。⑪バタークリームを作る。グラニュー糖を鍋に入れて火にかけ、キャラメル状に焦詰め、121度になるまで熱する。卵黄を溶いたボウルに流し入れて混ぜ合わせ、あら熱をとる。⑫細かく切ったバターを加え、泡立て器で冷めるまで空気を含ませるようにかき混ぜる。⑬⑭のカスタードクリームと混ぜ合わせる。⑮絞りに移したクリームを⑯に絞り、3層に重ねる。(好みてフランボワーズなどを飾ってもよい。)



Carl Marletti map D
51, rue Censier 75005 Paris
☎01-43-31-68-12
M CENSIER DAUBENTON
☎10時~20時(火~土)
10時~13時30分(日、祭)
☎月、5/1、7/14、8月の3週間
カード:①、②、③、④
www.carlmarletti.com

