



Carl Marletti

オーナーシェフ
カーノレ・マノレレッティさん

“焼きもののパーツ”が 生菓子のおいしさのカ荒 生地存在感を意識しています

生地の味と食感が要。
人気の高いミルフィーユも
決め手はフィユタージュ

パリの有名パティスリー「ルノートル」や高級ケータリングブランド「ポテル・エ・シャボ」など、フランスのクラシックな味を支える店での修業から学び、私の信条となったのが、ベースとなる「焼きもの」のパーツをていねいに作ること。インターコンチネンタルパリルグランに入ってから約10年後にシェフパティシエに就任し、それから7年間職務をまっとうしましたが、同ホテルで私が作る非常にシンプルで私フィユタージュがスペシャルティとなるほど好評を得たのは、その信条を貫いたからだと思っています。

ミルフィーユのおいしさの決め手はフィユタージュです。膨らみ

方にも細心の注意をはらいながら、美しい焼き色がつくまでしっかりと焼き上げます。サクサクとした軽く繊細な口あたりと、ほんのり焦げたキャラメルのような、こぼれ落ちて甘みのある風味が絶妙なおいしさだと多くの方から感想をいただきました。フィユタージュがしっかりとした風味に仕上がっているからこそ、間に挟むクレーム・ムースリーヌはシンプルなものだけでなく、チョコレートやローズ&フランボワーズなどのフレーバーをつけたものでも、フランスよく仕上がるのです。

つまり、生菓子においても、しっかりとていねいに作られた焼きもののパーツが要。完成度の高い焼きもののパーツこそが、ムースやクリームと心地よいコントラストを生み出すとと考えています。

カカオの魅力たっぷり 今までにない個性的な チョコレートタルトを発表

そんな考えから、私はタルトやシューにもこだわっています。とくにタルトに関しては、土台のパート・サブレやパート・シュクレは、クリームなどを詰めるため、たんなる器ではなく、風味や食感の善し悪しを左右する。パーツであり、なくてはならない存在です。生地とクリームにコントラストを出しながら、統一感のある味わいや食感にすることは難しくもあり、面白くも感じています。

現在、当店では、プチガトーとしてのタルトを常時10品ほどラインアップしています。今回ご紹介する「チョコレートとバナナのタルト」は、タルトとプチガトーの中間のような一品です。タルト生地にガナッシュを流し入れたシンプルなタルト・オ・ショコラもおいしいですが、より洗練された、ぜひたくましく今までにないタルト・オ・ショコラを作りたいという思いから開発しました。

土台となるチョコレート風味のパート・サブレには、ビスキュイ・ショコラを絞って焼成。サブレのザクツとした食感と、ビスキュイのしっとりとした食感を合わせました。そこにカカオ分64%のチョコレートのクレームをたっぷり絞り入れます。使用するチョコレートは、ヴァローナ「タイノリ」。

フルーティーな酸味と切れ味が魅力で、乳製品とのバランスがとりやすいので、とても気に入っています。パート・サブレ、ビスキュイ、クレームすべてに濃厚なチョコレートの風味を打ち出したので、上には、まろやかな味わいのバナナ風味のクリームをのせました。さらに、ヴァローナのホワイトチョコレート「イヴォワール」を使った乳味感のあるグラサージュをかけて、つややかに。まわりには金粉をまぶしたカカオニブを飾り、カリッとした食感とカカオの力強い風味、そして華やかな印象をプラスしました。

伝統菓子をモダンで美しい オリジナルの1品に再構築

飲食店や食材店が軒を連ねるムフタル通りの近くに、2007年にオープン。石壁を生かしたシックな雰囲気の内には、アールが美しいショーケースを配置。上品かつモダンなパティスリーを豊富にそろえており、とりわけミルフィーユとタルト・オ・シトロンは高い人気を誇る。

カーノレ・マノレレッティ
Carl Marletti
51 rue Censier 75005 Paris
☎ 01 43 31 68 12
10時～20時、日曜・祝日～13時30分
月曜
www.carlmarletti.com



上/白と茶色を基調にした店内は、高級感がありながら温かみもある落ち着いた雰囲気だ。左上/間口は狭いが、店内に一步足を踏み入ると奥の空間が広がる。左/伝統菓子をベースにしつつ、華やかな演出を施すことで新鮮味を表現している。



Carl Marletti

カーノレ・マノレレッティの

チョコレートと バナナのタルト

- Tarte chocolat vanille -

白と茶色のコントラストが美しいタルト。フルーティーな酸味のビターチョコレートのクレームと香り高いバナナ風味のクリームが好相性だ。パート・サブレ・ショコラにビスキュイ・ショコラを敷き、しっとりとした口あたりも演出。飾りのカカオニブが食感のアクセント。(€5.90)



オーナーシェフ
カーノレ・マノレレッティさん
【Carl Marletti】
1970年生まれ。r)レノートルr)ポテル・エ・シャボを経て、92年よりインターコンチネンタルパリルグランに勤務し、2001年シェフに。07年に独立開業。

世界中から7主目が集まるフランスのパティスリー界。なかでも多様なスタイルの店がひしめ(パリでは、独自のセンスをもった実力派パティシエたちが多く活躍しています。そんなトッカグティエが手がける新作のレシピを大公開!商品開発の考え方も聞きました。

材料|直径14cmと同12cmのセルクルを使用

パート・サブレ・ショコラ 《6個分》

- バター*1.....240g
- 塩.....4g
- 粉糖.....180g
- アーモンドパウダー*2.....60g
- 全卵.....100g
- カカオパウダー*2.....50g
- 小麦粉A(タイプ55)*2.....120g
- 小麦粉B(タイプ55)*2.....300g

*1ボマード状にする。
*2ふるう。

ヴェルジョワーズの ビスキュイ・ショコラ 《1個あたり50g、約7個分》

- 卵黄.....40g
- 全卵.....100g
- グラニュー糖.....75g
- 卵白.....65g
- ヴェルジョワーズ.....30g
- 小麦粉(タイプ45)*1.....25g
- カカオパウダー.....25g

*合わせてふるう。

バナナ風味のクリーム 《1個あたり120g、約6個分》

- 生クリームA.....140g
- バナナピーンズ*1.....2本
- 板ゼラチン*2.....8g
- 卵黄.....45g
- グラニュー糖.....110g
- 生クリームB.....560g
- *1サヤから種を出す。サヤも使う。
*2冷水でもどす。

“タイノリ”のクレーム 《1個あたり50g、約15個分》

- 生クリーム.....210g
- 牛乳.....210g
- 卵黄.....90g
- グラニュー糖.....40g
- チョコレート*.....230g

*ヴァローナ「タイノリ」(カカオ分64%)
を使用。

“イヴォワール”のグラサージュ 《つくりやすい分量》

- 生クリーム.....450g
- 板ゼラチン*1.....6g
- ホワイトチョコレート*2.....750g
- バナナピーンズ*4.....300g
- ナバージュ*3.....300g
- バナナピーンズ*4.....2本
- 色素(白・二酸化チタン).....適量

*1 冷水でもどす
*2 ヴァローナ「イヴォワール」を使用。
*3 ヴァローナ「アプソリュ・クリスタル」
を使用。70度に温めておく。
*4 サヤから種を出す。種のみ使う。

仕上げ 《1個分》

- 金粉.....適量
- カカオニブ.....適量
- 砂糖細工.....1個

[つくり方]

パート・サブレ・ショコラ

- 小麦粉B以外の材料をミキサーボウルに入れ、全体が均一でなめらかになるまで攪拌する。
- 小麦粉Bを加えて攪1半を続ける。
- 全体がまとまったら、ひとまとめにラップで包み、冷蔵庫に置く。

焼成1

- パート・サブレ・ショコラの生地を麺棒で厚さ2.2mmにのばす。
- 直径14cmのセルクルに敷き込む。
- 150度のオーブンで8分焼成する。型をはずして冷ます。

ヴェルジョワーズの ビスキュイ・ショコラ

- ボウルに卵黄と全卵、グラニュー糖を入れ、すり混ぜる。
- ミキサーボウルに卵白を入れて攪1半し、ヴェルジョワーズを少量ずつ加えて9分立てにする。
- ①のボウルに②を加えてヘラでさっくり混ぜる。
- 小麦粉とカカオパウダーを少量ずつ加えさっくり混ぜる。

組立て1・焼成2

- パート・サブレ・ショコラに、ヴェルジョワーズのビスキュイ・ショコラを絞り入れ、平らにする。
- 150°Cのオーブンで10分焼成する。型をはずして冷ます(A)。

バナナ風味のクリーム

- 鍋に生クリームAとバナナピーンズを入れて板ゼラチンを混ぜ溶かす。
- 沸騰する直前で火からおろす。
- ボウルに卵黄とグラニュー糖を入れてすり混ぜる。
- ③に②を加えて湯煎にかけ、全体がとろりとするまで

- ヘラで混ぜる。84°C以上にならないように注意すること。
- シノワで漉し、35度になるまで冷やす。
- ミキサーボウルに生クリームBを入れて攪拌し、8分立てにする。
- ⑤に⑥を加え、ヘラでさっくり混ぜ合わせる。
- 直径12cmのセルクルに絞り入れ、平らにならす。
- 0°C冷蔵庫で冷やし固める。

“タイノリ”のクレーム

- 鍋に生クリームと牛乳を入れて火にかけ、沸騰する直前で火からおろす。
- ボウルに卵黄とグラニュー糖を入れてすり混ぜる。
- ②に①を加えて湯煎にかけ、全体がとろりとするまでヘラで混ぜる。84°C以上にならないように注意すること。
- チョコレート2回に分けて入れ、全体が均一になり、光沢が出てなめらかになるまでヘラで混ぜる。

“イヴォワール”のグラサージュ

- 鍋に生クリームを入れて火にかけ、沸騰したら板ゼラチンを混ぜ溶かす。
- ボウルにホワイトチョコレートを入れ、①を熱いうちに加えてヘラで混ぜ、しっかりと乳化させる。
- 70°Cに温めたナバージュ、バナナピーンズ、色素を加え混ぜる。
- シノワで漉して別のボウルに移し、ラップをかけて冷蔵庫でひと晩冷やす。

組立て2・仕上げ

- Aに、「タイノリ」のクレームを流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。
- バナナ風味のクリームに、「イヴォワール」のグラサージュをかけ、バレットナイフで表面を平らにならす。
- ①に②をのせる。
- カカオニブに金粉をま、引し、バナナ風味のクリームの側面に貼りつける。
- 砂糖細工を上面中央にのせる。

