

プラリネ
ステファン・ルルー

ロミー・タンビュイゼ 写真

Racine

目次

仕事への情熱がひもとくプラリネ (祝辞エディ・ヴァンベル)	6
祝辞 フィリップ・ウラカ	7
はじめに ステファン・ルルー	8
作品と視線が高め合うとき	9
プラリネとジャンドゥーヤの歴史と定義	10
プラリネとプララン、プラリーヌ	12
原材料	14
プラリネの製造とそのバリエーション	20
ジャンドゥーヤの製法	28

古典のパティスリー



マカロン ピスタッシュ-グリोटト、 アマンド-アプリコ・エ・ノワゼット	32
ババ-ブル・オ・プラリネ ノワゼット-オレンジ-パッション	38
シュー パリ・プレスト	42
ブル メルヴェイユーズ	46
ミルフィーユ・オ・プラリネ	50
フレジエ・ア・ラ・ピスタッシュ	52
ダコワーズ ピスタッシュ-カシス-フランボワーズ	56
オペレット ノワゼット-ショコラ	60
オペレット ピスタッシュ-フランボワーズ	62
ジャヴァネ オレンジ-プラリネ	64
シュクセ・オ・ノワゼット	66
ミステール・エ・シランドル ムラング・オ・プラリネ	68

タルトとケーキ



タルト ポワール-サフラン-プラリネ-ショコラ	74
タルト ショコラ-プラリネ	76
タルトレット シトロン-プラリネ	80
タルト ポム-プラリネ	84
タルト サブレ・ブルトン-ピスタッシュ-フランボワーズ	88
シブスト ピスタッシュ-アプリコ	90
タルト ポワール-プラリネ	92
タルト ピスタッシュ-パンブルムース	96
カソレット・オ・プラリネ	98
ガレット フィユテ・オ・ジャンドゥーヤ	102

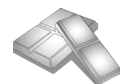
ケーキ プラリネ-ノワゼット-シトロン	104
ケーキ ジャンドゥーヤ-ノワゼット-アプリコ	106
ケーキ ショコラ-ジャンドゥーヤ	108
クロワッサン (パン・ア・ラ・ピスタッシュ、セールヴォロン・オ・ノワゼット)	110
フィユテ ノワゼット	114
ブリオッシュ(ブル・オ・プララン、ブル・オ・スペキュロース)	116

アントルメ



アントルメ・プラリネ-シトロン-アマンド	122
アントルメ カフェ-ノワゼット	124
アントルメ・デリス	128
アントルメ・ジャンドゥーヤ-シトロン	132
アントルメ・ピスタッシュ-アプリコ-アマンド	136
アントルメ・ピスタッシュ-アナナ	140
アントルメ・プラリネ-ノワゼット-ショコラ	144
フィユ・ドートンヌ・オ・ノワゼット	148
アンディヴィデュエル ジャンドゥーヤ-オレンジ	150
スルタナ-プラリネ-ノワゼット-ロム-レザン	154
アントルメ・プラリネ-ブリュノー	158
アンディヴィデュエル フランボワーズ-プラリネ-ノワゼット	162
アンディヴィデュエル プラリネ-パッション	164
アントルメ ジャンドゥーヤ-テ-ジャンジャンブル	168
アントルメ・ショコラ-ピスタッシュ-グリोटト	172

ショコラとコンフィズリー



プラリネ・オ・ゼクラ・ド・フェーヴ・ド・カカオ	178
プラリネ ココ-パッション-マンゲ	180
プラリネ・クロカン ピスタッシュ-カシス-フランボワーズ	182
プラリネ・ノワゼット、プラリネ・アマンド	184
プラリネ ピスタッシュ-フランボワーズ-カネル	186
プラリネ・トリコロール	188
プラリネ・カラマンシー	190
プラリネ ノワ-ミエル、カカウエット-キャラメル	192
プラリネ・コリアンドル	194
プラリネ・キュマン	196
プラリネ・ラヴァンド	198
タブレット プラリネ-ロマラン	202

ブラリネ・パルムザン	204
ブラリネ・ベイローズ	206
ガナッシュ ブラリネ-フランボワーズ・ア・ムレ	208
ガナッシュ・オ・ブラリネ・ア・カドレ	210
アリュメット・ブラリネ-バディアンヌ	212
キャラレ キャラメル-ノワゼット	214
キャラレ ティグレ ブラリネ-シコレ	216
マノン・ロング	218
フィユ ブラリネ-セザム	220
トリュフ・ブラリネ-ユズ	222
ブラリネ・パステイス-モカ	224
ブラリネ フィユテ・オ・シュクル キュイ	228
ブラリネ・ローズ	232
ジャンデュジャ-カンディ・エ・ラビオル・マスパン-カンディ (フランボワーズ-ノワゼット)	234

スナックとバー



バー・ド・リ・スフレ オランジュ-ノワゼット	242
クランブル ジャンドゥーヤ-キャラメル	244
クランブル ジャンドゥーヤ-バナナ	246
ロシェ・ノワゼット-ブラリネ・ノワール・エ・レ	248
ロシェ・オ・リ・スフレ シトロン-アマンド	250
トリアングル ブラリネ-スベキュロース	252
マシュマロ ブラリネ-カシス-ヴァニエユ	254
パート・ア・タルティネ ショコラ-ノワゼット	258
シュゼット ヌガティーヌ-ノワゼット	260
バー レザン-ジャンドゥーヤ	262
タブレット・オ・ノワゼット	264
フィンガー キャラメル-オランジュ	266

焼き菓子、マカロンなど



ヴァーグ ジャンドゥーヤ-オランジュ-ユズ	270
クッキー ノワゼット-ジャンドゥーヤ	272
マカロン・オ・カカウエット	274
ムランゲット	276
マカロン ジャンドゥーヤ-カフェ	278
サブレ アマンド-ノワゼット	280
サブレ ジャンドゥーヤ-フランボワーズ	282
チュイル ブラリネ-ノワゼット	284
チュイル ブラリネ-ピスタッシュ	286
サブレ « エス »	288

基本のレシピ



シロ・レジェール・プール・ボンシャージュ	292
カフェ・フォル・プール・シロ・オペラ	292
ゼスト・ド・シトロン・コンフィ	292
ジャンジャンブル・コンフィ	293
レザン・オ・ロム	293
パート・ドランジュ	293
ポワール・ポシェ	294
ブララン	296
ジェノワーズ・オ・ザマンド	297
ビスキュイ・ジョコンド・オ・ザマンド	297
ダコワーズ・オ・ザマンド	298
ダコワーズ・オ・ノワゼット	298
ダコワーズ・ア・ラ・ココ	298
ダコワーズ・ア・ラ・ピスタッシュ	299
ムラング・ノワゼット	299
フォン・ド・クランブル	300
パート・フィユテ・アンヴェルセ	302
クレーム アングレーズ	303
クレーム・オ・ブール	303
クレーム パティシエール	303
バース・ド・クレーム パティシエール プール ムスリーヌ	303
グラサージュ・エ・アプリケーション	304
グラサージュ・ブラン	306
グラサージュ・オ・ショコラ・オ・レ	306
グラサージュ フォンセ・オ・ブラリネ	307
グラサージュ ノワール サティネ	307
ジュレ・オ・カカオ	307

チョコレートのデコレーション



ブール・ド・カカオ・コロレ	310
スピラル	312
プラケット ビクルール	313
プラケット コロレ	314
ヴァーグ・ド・ショコラ	315
パピエ フィルム・ア・エフェブリセ	316
キャラレ マルブレ	317
セルクル アジュレ	318
謝辞 ステファン・ルルー	319

仕事への情熱がひもとくプラリネ

プラリネについての本書の出版は、ステファン・ルルーの芸術的才能と指導力に賞賛を述べる機会を私に与えてくれました。素晴らしい技術を持った職人の仕事は尊敬を勝ち得ます。ましてそれが芸術の域まで達していれば尚更のことです。もうひとつの素晴らしさは、この芸術に携わる同志の間で、無私と無限の知識を共有し合えることです。ステファン・ルルーは、明解でわかり易い方法でこれを行います。

偉大な職人だけが、難しいものを簡単そうに見せることができ、真のプロだけが溢れる情熱をもって、そのノウハウを他の同業者に伝授し、彼らの向上に貢献することができます。それが後々までも受け継がれていくことを望みながら。

ステファン・ルルーの最初の本は、製造手順を写真入りで解説した教則本の傑作といえます。単純かつ高貴な素材のチョコレートから、偉大な芸術家に相応しい彫刻やピエスモンテを創ります。秀でた器用さで彼の魔法の指が作る作品には、本物かどうか確かめるため触りたい衝動に駆られるほどの表現力とリアリズムがあります。ある日のチョコレートの花の展覧会では“この花は本物の花よりずっと美しい”とカメラマンが絶賛したほどです。

二作目となる本書は、チョコレートに最もよく使われるガルニチュールのひとつ“プラリネ”について書かれています。この中でステファン・ルルーは仕事への愛情、自らの芸術性、教育への情熱を書き綴っています。プラリネは彼のイマジネーションと指先によって、想像をはるかに超えた繊細な素材に生まれ変わります。

賞賛に値すると同時に、作者に満足な仕事を成し遂げたという誇りをも与え、過去数世紀にわたる素晴らしいコンパニオン*の仕事を特徴づける傑作を作る職人は、それほどおりません。自らの仕事と作品に誇りを持つことは、今日では珍しくなった価値である、限らない達成感を職人に与えます。

このすばらしい本はその充実感に満ち溢れています。

プラリネについての本書が、前書と同様、情熱ある若い人々に高貴な素材であるチョコレートへの大いなる興味をかきたたせ、芸術の域まで高めるために必要な創意工夫の精神と完璧な手先の巧みさを学び、この職業を永続させる一助になることを願ってやみません。

エディ・ヴァンベル

ピュラトスグループ取締役会議長、チョコストーリー・チョコレート博物館創設者

*全フランスパティシエ連盟：コンパニオン・パティシエ・デュ・ドゥヴァール・デュ・トゥール・ド・フランス

祝辞

特別な友人の著書に祝辞を寄せられることはとても光栄です！ありがとう、ステファン！

君の人柄、慎み深さ、厳しさと完璧さを求める姿勢に、すべての同業者は尊敬の念を抱いています。君の率直さ、有能さ、とりわけ細やかな心遣いもまた、称賛を集める一因でもあります。君は真に、フランスの最優秀職人を代表する人であり、君のコンパニオン・パティシエとしての経歴はまさに手本です！

この創意に富んだ著書は、パティスリー、ショコラトリー、その他の製法によるブラリネへの完璧な妙技を教示しており、彼の卓越した技術の偉業を物語っています。誰もが満足するに違いありません。アイデアやヒントや解決策を求めて、次から次へとページをめくり続ける、そんな一冊となるでしょう。

大いにご活用ください！

ブラボー、ステファン、君のこの立派な作品に！

フィリップ・ウラカ

フランス最優秀職人
パティスリー・コンフィズリー部門長

はじめに

「素材としてのチョコレート」に次いで二作目となるこの本は、高貴で不思議な力に満ちたプラリネについて書かれています。それは、人間が何世紀もかけて培ってきたノウハウで明らかになった自然界の傑作の一つです。

このテーマは二つの理由から私にとって重要です。まず、プラリネは、チョコレートのように、パティスリー、ブランジュリー、ショコラトリー、コンフィズリー、グラスリーに携わる人たちが高く評価する素材の一つであること。そして、敢えていうなら、プラリネが己の職業を愛する人々の素晴らしい創意による実践が実を結んだものだからです。

プラリネは、じつに様々な食感の可能性を職人に提供します。それは、時にはカリカリと歯応えがあり、しなやかにのび、また時にはとろけたり、サクサクと軽やかだったりします。情熱的で、味わい深く、スマートで、魅力的なブロンドから誘惑的なブルネットの美しい色を兼ね備えています。そのうえプラリネは、ロースト、キャラメル化、甘さによって作られる独自のキャラクターを持ち合わせています。女性的な素材があるとすれば、それはプラリネです。魅力にあふれ、捕らえどころがなく、素晴らしい・・・

手仕事を愛する家庭に生まれた私は、わずか6歳になるかならない頃から、広い意味で、パティスリーのために生まれてきたことを知っていました。普通の学校教育にさほど関心がなく、早くから“我が道”に向かっていました。習得したいという渴望が、常に私を駆り立てました。まず基本的な技術を修得し、次にパティシエが知っていなければならない、様々な要素が織りなす無数の難関を克服することに挑み、長い経験を経た今、自分の知識を他人と共有しています。

フランス国内をコンパニオンとして広く旅し、謙虚で素晴らしいたくさんの職人と出会い、世界中を旅する機会にも恵まれました。私が参加した様々なコンクールでは、自ら楽しただけでなく、人と出会い、彼らから多くの知識を得ることができました。心から感謝しています。今日私の知識がある一定のレベルに達しているとすれば、それは彼らと過ごしたあの時間があったからです。彼らが示した手本、規律、厳格さと共に、その想像力や大胆さが常に私のひらめきの根源となっています。

アドバイスができるとしたら、何だろう？ 自分が好きだと思いをしなさい、ただし何かをマスターするには忍耐が必要です！ 情熱と愛情をもって仕事に励みなさい！ それもすぐ始めるのです！ 他人の意見に注意深く耳を傾けなさい。でも判断は自分自身でしなさい。指の先まで学ぶ姿勢を貫き、過去を尊重するのです！ その次は、それを組み立て直して楽しみなさい、世界は絶えず発展しています、じつに多様で、変化に富み、驚きの連続です。できる限り多くの技術を習得し自分を鍛え、己の個性とエスプリで創作しなさい。ただ単に仕事をこなすのではなく、自分なりの解釈で作りなさい！ すべてに柔軟になりなさい！ 仕事で喜びに輝きなさい！ 自分らしく！ それでは楽しんでお読みください。

ステファン・ルルー

作品と視線が高め合うとき

フランス国家最優秀職人（パティシエ部門）のステファンとベルギー人写真家ロミー、二人の芸術の巡り合いは、互いにそれぞれの作品を高め合っています。この本のなかで、ステファンの作品とその作品の写真とではどちらをたくさん見るでしょうか？ 難しい質問です。なぜなら互いが補い合い一体となっているからです。

七年前の二人の出会いは、それぞれ芸術家としてのキャリアに決定的な意味をもたらしました。彼らの仕事の質に対する姿勢には、驚くばかりの類似性があります。お互いその目指すハードルを高く引き上げ、切磋琢磨しています。ステファンは風味と食感という言葉で、ロミーは視覚とイメージで。そして二人が寡黙になったとき、アイデアや完璧さ、繊細さが溢れるのです…ステファンは知識の伝達、ロミーは視線の伝達です。

合算すると60年にもなる二人のキャリアを、彼らは同じように共有しています。ただし、年月という単位ではなく、瞬間という長さで。鮮明なひらめきをとらえた瞬間。彼らをも含む、誰もが目の醒めるような特別な瞬間で。細部にこだわるそのゆるぎない鉄則が、彼らにしか創りだせない、独特の素晴らしいタッチを生み出します。

味覚と共に目も楽しませることを追求するステファンの、そのとき限りのはかない作品が、ロミーの洗練された光線と息をのむほど素晴らしい構図で不朽のものになりました。

ご自分でお確かめ下さい…



プラリネ、プラランそしてプラリーヌ...

プラリネは、ローストして粉砕したアーモンドとノワゼット、もしくはどちらか一方と砂糖を合わせてできた、通常はフラーージュ用に使われるコンフィズリーである。

プラランは、キャラメリゼされたノワゼットを粉末にしたもので、ケーキやコンフィズリーによく使われる。

プラリーヌ・ベルジュは、1912年、ベルギー人砂糖菓子職人ジャン・ノイハウスによって生み出された。

「プラリーヌ」または「プラリーヌ・ド・モンタルジ」は、1636年にクレマン・ジャリュゾによって作られ、彼はその後モンタルジに砂糖菓子屋を開いた。

1903年、レオン・マゼは、プティック「オ・デュック・ド・プララン」が所有していたプラランのレシピを購入し、それを基準とした。

プラリーヌ・ローズは、リヨンとドーフィネ地域の特産品で、タルトやブリオッシュのガルニチュールとして使用される。

また、1955年ロアンヌで、オーギュスト・プラリュス(フランス最優秀職人)が創作したプラリュリーヌにも使われている。







古典のパティスリー

Les classiques de la pâtisserie

マカロン ピスタッシュ-グリोट、 アマンド-アブリコ・エ・ノワゼット

Macarons pistache-griotte, amande-abricot et noisette

※本書のレシピでは、指定したもの以外は小麦粉T-45と無塩バターを使用

組成(各35個のマカロン)

マカロン
コンポテ・ダブリコ・ア・ラ・ヴァニユ
コンポテ・ド・グリोट
クーリ・オ・ブラリネ・ノワゼット
飾り用のクレーム(ノワゼット、アマンド、ピスタッシュ)

マカロン MACARONS

粉糖	300g
プードル・ダマンド	300g
卵白 常温 (1)	100g
グラニュー糖	200g
水	60g
卵白 常温 (2)	100g

- 1 粉糖とプードル・ダマンドを合わせてふるう。
ノワゼットやピスタッシュのマカロンの場合は、プードル・ダマンドの半量をノワゼットまたはピスタッシュで置き換える。
- 2 卵白(1)と、グラニュー糖と水を120℃に沸騰させて作ったシロップで、イタリアンメレンゲを作る。
- 3 メレンゲがなめらかになったら、完全に冷めないうちにTPT アマンドと、泡立っていない卵白(2)を加え、スパチュラで生地が均一でなめらかになるまで混ぜる。生地がゆるくならないようにする。
- 4 絞り袋に入れ、マカロンをシリコンシートの上に絞る。
- 5 コンベクションオーブンで、ダンパーを開けて焼く。最初は220℃で、その後180℃に下げて約20分間焼成する。
- 6 後の仕上げに使用する。





フィユ・ドートンヌ (秋の葉) オ・ノワゼット Feuille d'automne aux noisettes

組成

クレーム・オ・ブール・ド・ノワゼット
ムラング・オ・ノワゼット
ノワゼット・キャラメリゼ
ミルクチョコレート(レ・セレクション)仕上げ・飾り用

ムラング・オ・ノワゼット

MERINGUE AUX NOISETTES

グラニュー糖..... 205g
水 80g
卵白..... 205g
ブードル・ダマンド..... 140g
粉糖 105g
ノワゼット(ローストし刻んだもの)..... 70g

- 1 グラニュー糖と水を121℃まで煮詰めシロップを作り、泡立てた卵白に加え、イタリアンメレンゲを作る。
- 2 ブードル・ダマンドと粉糖を混ぜてふるいにかけて、刻んだノワゼットを加える。
- 3 温かい状態のメレンゲに2をゴムベラで混ぜ合わせる。
- 4 シリコンシートをしき、シャブロン(Φ14cm, H1cm)に絞る。
- 5 120℃で1時間焼成する。
- 6 乾燥した場所で保存する。

ノワゼット・キャラメリゼ

NOISETTES CARAMELISÉES

水90g
グラニュー糖.....250g
ノワゼット(皮なし).....500g

- 1 水とグラニュー糖を118℃まで煮詰め、シロップを作る。
- 2 火から外し、ノワゼットを加え、結晶化させる。
- 3 再び火にかけ、キャラメリゼする。
- 4 少量のバター(分量外)を加え混ぜ、シリコンシートに流す。
- 5 冷めたら、同じぐらいの大きさに揃えて細かく刻む。
- 6 乾燥した場所で保存する。

仕上げ用ショコラ CHOCOLAT POUR FINITION

- 1 ミルクチョコレート(レ・セレクション)1kgにつき、2%のノワゼットオイルを加える。
- 2 マーブル台の上で、トライアングルデコレーターで飾りを作る

組み立て・仕上げ MONTAGE ET FINITION

- 1 クレーム・オ・ブール(1kg)をプラリネ(150g)とパート・ド・ノワゼット(50g)に混ぜ合わせ滑らかにし、ホイッパーでかき混ぜる。
- 2 口金(Φ1cm)をつけた絞り袋に1を入れ、ムラング・オ・ノワゼットのセンターに、螺旋状に絞る。
- 3 ノワゼット・キャラメリゼを散りばめる。
- 4 更に、1を線状に絞り、2枚目のメレンゲ・オ・ノワゼットで覆う。
- 5 冷蔵庫で休ませ、1でコーティングしてから、ミルクチョコレート(レ・セレクション)で仕上げる。





プラリネ

オ・ゼクラ・ド・フェーヴ・ド・カカオ

Praliné aux éclats de fèves de cacao

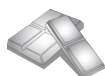
組成 (27×37cm×8mmのカードル、260個分)

プラリネ・ノワゼット
エクラ・ド・フェーヴ・ド・カカオ
ダークチョコレート (エンローピング用)

プラリネ・オ・ゼクラ・ド・フェーヴ PRALINÉ AUX ÉCLATS DE FÈVES

プラリネ・ノワゼット (50%)	500 g
ミルクチョコレート (レ・セレクション)	100 g
ダークチョコレート (ノワール・セレクション)	50 g
ココアバター	30 g
カカオニブ (ロースト)	50 g

- 1 2種類のチョコレートとココアバターを溶かし、他の材料と混ぜ合わせ27°Cにテンパリングする。
- 2 1をダークチョコレートでシャブロネした27×37cm×8mmのカードルに流し込む。
- 3 17°Cで2時間固める。
- 4 プラリネの表面をシャブロネし、ギッターで3×2cmの長方形にカットする。
- 5 表面のチョコレートを溶かすため、熱したドライヤーで4の表面を軽く温めてから、砕いたカカオニブをすぐに散らす。
- 6 再度すべてを固め、テンパリングしたダークチョコレートでエンローピングする。





プラリネ・パスティス-モカ

Praliné pastis-moka

組成(180個分)

リキュール・オ・パスティス
プラリネ・アマンド・オ・カフェ
ダークチョコレート(エンロービング用)

リキュール・オ・パスティス LIQUEUR AU PASTIS

グラニュー糖..... 500g
水 200g
パスティス(アニス酒)(40% vol) 150g

- 1 鍋に水とグラニュー糖を入れ、アクを取りながら沸騰させる。
- 2 116℃に熱した1のシロップをボウルに移す。
- 3 2にパスティスを加えて混ぜる。
- 4 3を片手鍋に移しかえる。移しかえたシロップを再度ボウルに戻す。この作業を2～3回繰り返し、シロップの結晶化を促す。
- 5 シロップは使うまで湿った布で覆っておく。
- 6 スターチを入れた容器に、直径2cmの半球の押し型でくぼみを作る。くぼみにパスティスのリキュールを流し込む。
*リキュールがスターチに吸収されないように、スターチは専用室または35℃のエチューヴに数週間おき、完全に乾燥したものを使用する。
- 7 こし器で6の上に温かいスターチを2mmの厚さにかける。35℃～40℃のエチューヴで、4～5時間かけて固まらせる。
- 8 エチューヴから出して、上にまな板をのせる。リキュールの結晶化を均一にさせるため、上下をかえる。
- 8 そのままエチューヴに戻し、さらに4～5時間おく。
- 9 固まったら柔らかいブラシで余分なスターチを取り除き、使用するまで18℃で保存する。

