



THE PASTRY TIMES

München, Deutschland

KYODOGASHI-KENKYUSHA

10/07/2012_vol.1

わたくしの店のチーズケーキはフランス産クリームチーズを贅沢に使用しております...
100%kiriクリームチーズ使用!濃厚レアチーズケーキ!...
また一年が経ったのか、あれは、ばあさんと出会って間もない頃じやったのお、ばあさんの誕生日に生まれて初めてチーズケーキってえのを焼いたんじや。あのトメ子の笑顔が忘れられぬなあ、こうやってこの日になると毎年焼いてしまうんじや。このフランス産クリームチーズを使ってね...
ここで一つ、苦言を呈したい。もうねオシャレな牧場で育ったオシャレな牛達のオシャレな牛乳で作られたオシャレチーズだから

ってね...皆...オシャレに敏感過ぎだよ!!
そろそろ聞こえてこないかい?フランス国外の牛達の悲鳴が。イタリアではモッツアレラやパルミジャーノレッジャーノ等、それぞれの個性があつて良いじゃないですか。
スイスではグリュイエールにエメンタル、ラクレット。それにあの乙女大好きチーズフォンデュっていうチーズ界の大御所がおられるじゃないですか。さてさて、ドイツではいかがでしょうか。ドイツチーズ...何か浮かびますか?ほら、聞こえてきた。所詮アタシ達はスグに飲まれるだけの。何よアタシ、別にアタシ達はチーズになつて

日本人にチャホヤされたいワケじゃないんだからね!!
コレがドイツの乳牛達の叫び声です。私は自転車に乗りながら何度もツンデレな彼女達からメッセージを受け取りました。分かったよ。オレがお前達の想い、日本に届けてやるぜ。お兄ちゃん、ありがとう!と、約束し、私は妹達と分かれた。さて、今回ご紹介するのQuark(クワルク)と呼ばれるドイツのフレッシュチーズ。ドイツで作られるチーズケーキは100%このQuarkで作られる。これはドイツ人シェフも言っていたし、どの店で聞いてもそう答えが返ってくるので、間違いないさ。さうだ。では一体Quarkとは何か? Quarkの魅力とは何なんだろう?ドイツのフレッシュチーズQuarkに迫ります。



Wie aus einem Munde...

Quarkとは一体何か...
三種類タイプがあり、粉状、液状、タブレット状がございまして、摂取方法はそれぞれによって違ってきます。
無事に摂取する必要は無いのですが、どうもやる気が出ない。楽しくなりたい。現実社会に不安を感じている。そんな時に摂るのがオススメ。
気持ちが前向きになり、楽しい世界への架け橋となります。それがQuark、私も...ああ...もう止められません。そしてまた...ああ...

そんな、ある事ない事言つてたらドイツの酪農家たちからのクレームが聞こえてきそうなのでちゃんと説明しましょう。
まず、三種類タイプがあり、脱脂乳だけで作られたMagerquark(マーゲルクワルク)、固形分中脂肪45%以下のSpeisequark(スパイゼクワルク)、50%以下のSahnequark(ザーネクワルク)という風に分類されます。
どこのお菓子屋でも使われているのはSpeisequarkでした。お味は、舌触り滑らかで非常にあ

つさりしておりながらコクがあり、舌の奥からほのかに酸味を感じます。コクのあるヨーグルトのような感じです。
それがQuark...
ああ、もう止められません。

Was ist Quark?

Wie erhalten Sie es?

冬野雪子45歳、夏の長期休暇に初めて訪れたドイツで、クワルクというチーズに出会った。23年間の雪印に身を捧げた人生...私はコレを雪印の看板商品にしてみせるわ。そう意気込みを見せ、研究を続け、商品開発までに至ったものの、製造コストの問題や日本人に受け入れてもらえず、製造中止を余儀なくされる。

彼女はどうしてもクワルクを日本に広めたい!
という思いで社長に何度も抗議した。しかし社長は首を縦に振る事は無かった。

雪子くん...考え直しなさい。まだ遅くない。
いいえ、社長。私はクワルクの研究に人生を捧げたいのです。
そう言つて長年務めた雪印を退職し、クワルク研究所を設立。現在も雪子はクワルクの研究を続けている...
頭の中の雪子に会いたい...

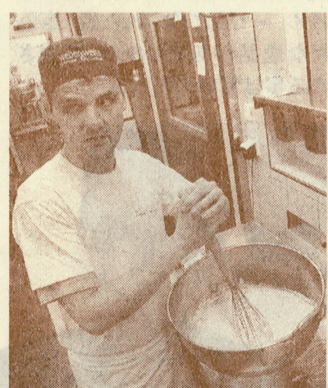
ハイ、ここから本当の話、かつて雪印乳業でもQuarkを製造販売していたそうです。(2009年に製造中止)



じゃあQuarkってどうやって入手するの?調べてみると、日本でもいくつかの牧場ではネットで販売もしているようです。
気になる方は Quark で検索!

ドイツではどのようにしてQuarkが食べられるのでしょうか。
Käse Kuchen(ケーゼクーヘン=バイクドチーズケーキ)に使われるのはもちろん、Quarkstrudel(クアルクシュトルーデル=筒状のサクサク焼き菓子)であったり、Käse sahn torte(ケーゼザーネトルテ=生クリームと合わせた生菓子)等、バリエーションは様々。特にアプリコットと組み合わせる事が多いようで、確かに美味しい。ケシの実Quarkも定番。
お惣菜や、ソースとしても、スーパーには香草やスパイスと合わせたモノも並んでいます。
ドイツ人の年間摂取量は9kg...
食べすぎだろう...
ドイツ人の病み付き具合が伺えます。

Einige Variationen



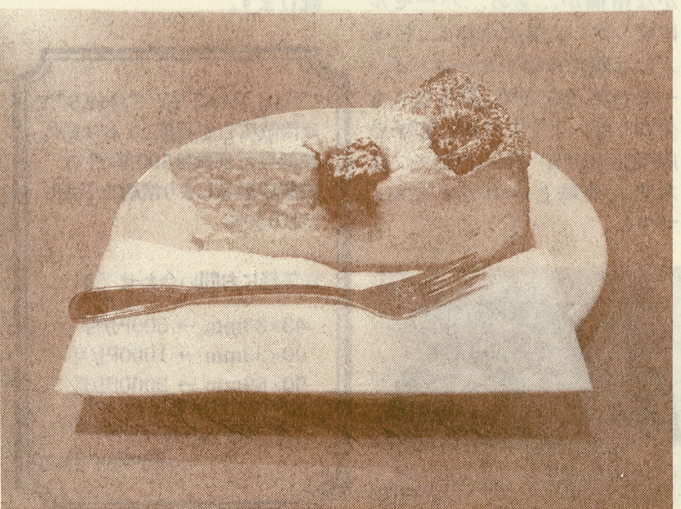
今回のレシピは、南ドイツはボーデン湖に面する街Friedrichshafenの老舗"weber&weiss"で教えて頂いたKäse Kuchenのレシピです。
※直径30cm、高さ5cm (ドイツサイズ)

一タルト生地—
室温にもどしたバター200g、グラニュー糖100g、塩一つまみをボールに入れて、バニラのさや1/2本分の種子をこそいで加え、ふんわりするまでよく混ぜる。卵半個を少しずつ加えてよく馴染んだところで、小麦粉300gを一気に加えて軽く捏ねます。
まとまれば、ラップをし、2時間以上冷蔵庫で休ませる。
休ませた生地を打ち粉をして3.5mmの厚さに伸ばし型に敷き込む。オーブンを200°Cに余熱しておく。

一フィリング—
クワルク1000g、生クリーム500g、卵黄6個、グラニュー糖80g、バニラのさや1/2本分の種子、レモンの皮のすりおろし3個分、コンスターチ40gを順に加えていき泡立て器でその都度よく混ぜる。混ぜすぎればOK。
卵白6個、塩一つまみを別のボールに入れ、グラニュー糖120gを3回に分けて加えながら泡立て器で7部立て程度に泡立てる。
※泡立て器が汚れていると卵白が泡立ちにくい。
※立て過ぎると焼成中に膨らみ過ぎるので注意。
ゴムベラに持ち替えクワルククリームとメレンゲを混ぜ合わせる。
タルト生地を敷いた型にフィリングを詰め込み、表面を綺麗にならして200°Cのオーブンで1時間焼き上げる。
途中表面全体が膨らんできたら写真の様に側面をカットすると綺麗に焼き上がる。



-weber&weiss-
Charlottenstr. 11
88045 Friedrichshafen
<http://www.weber-weiss.de>



Rezepte

Zutaten: (Ø30cm, h:5cm)	・ Etwas Salz
・ 1000g Quark	・ 120g Zucker
・ 500g Sahne	・ Mürbeleig
・ 6 Eigelb	・ 100g Zucker
・ 80g Zucker	・ 200g Butter
・ 3 Zitrone	・ 300g Mehl
・ 1/2 Vanille	・ 1/2 Eier
・ 40g starke	・ Etwas Salz
・ 6 Eiklar	・ Etwas Vanille



とある最終電車の中、とあるオタク青年(通称電車男)は酔っ払いに絡まれる美人女性(通称エルメス)を助けた。
後日、お礼にとティーカップを頂き、そこからなんだかんだあってその二人は付き合う事となる。
そして、彼の誕生日、こっそり彼の大好きなフィギュアを買いに秋葉原のフィギュアショップに一人で訪れたエルメス。
彼女は立ちすくむ...種類が多すぎて何が何だか分からない...ドイツのパン屋に行ったあなたはきつとエルメス状態。
というのもパン大國ドイツのパンの種類は1200種類以上もあり、しかもドイツでは、消費者の混乱を避ける為、パンの名称が法律で規定されている。
例えば ライ麦パンでもライ麦の配分によって5段階に名称が変わったり、Buttermilchbrot (バターミルクパン)は、100kg の粉に対して少なくとも15Lのバターミルクが使われていなければいけない。等...
余計やこしいよ...でもこういった規定があるからこそクオリティが保たれるのでしょうね。
このように維持されたクオリティ



Kultur des deutschen Brotes

一からドイツ人に美味しいパン屋があるか聞くと皆さん困ってしまいます。
この街の、この地方のお菓子は?どのパンがあなたの自慢?

シェフや店員さんに聞くとショーケース全体を指して全部だよと言われる事もしばしば。
ドイツ人がパン屋を選ばずにパンの名称で区別するのは、日本

人が米屋を選ばずに米の銘柄で米を買う感覚と似ている気がします。それにしてもドイツパンは一言じやまとめられませんね。いつか全制覇の旅をしたい。

VIEL GUTE BEGEGNUNGEN

毎晩、泊まらせてくれる家を探しながら旅をしているわけですが、突然家にやって来た外国人を一泊させるというのは本当に心が広いなと思います。毎日沢山の優しさを頂いております。そしてお世話になったホストの方々にはきな粉団子を作って差し上げております。
なかなか好評で、毎回質問しているのですが、これは何の粉かという質問に、下の写真の娘さん一人のみ、豆の粉とご名答、それ以外はピーナッツやコーンといった回答が多いです。
毎日毎日色々な家族と出会う。家族全員が音楽家だったり、一回断られたものの、その後住宅街を探し回ってくれていたり、一ヶ月前に家族が全員出て行ってしまったお父さんだったり...ちなみにそのお父さんの娘さんが団子を

食べに来るからと言って5人前の団子を作ったものの娘たちが一向に来ず、隣人と共に3人で完食するっていうね。そんなどうしようもできない空気が漂う日もありました。
街では、たまたま日本語を話せるドイツ人菓子職人に会ったりお菓子屋を取材していたら向かいに新聞社があり逆に取材されたり、不思議な出会いも沢山。本当に面白い。
二年前にミュンヘンで出会った人とも再会できたり。
そんな素敵な出会いの数々のお陰で予想以上に滞在期間が長くなりまして、VISAの関係でここMünchenからZagreb(クロアチア)まで電車で行く事になりました。というわけで、今回は南ヨーロッパから郷土菓子の情報をお届け致します。



Ich wurde in Laugen Meer geboren



ジョージ・W・ブッシュ米大統領は2002年1月13日午後5時半(日本時間14日午前7時半)すぎ、ホワイトハウスでアメリカンフットボールの試合をテレビで観戦中、プレッツェルをのどに詰まらせて一時意識を失い、ソファから床に倒れ込み、下唇と左ほおに打撲傷を負った。大統領はこの数日、体調がすぐれなかったという。大統領は1人でテレビを見ており、ローラ夫人は隣の部屋で電話中だった。すぐに意識を取り戻し、医師の手当てを受けた後、ホワイトハウス内の医務室に自力で移動して心臓などの検査を受けたが、血圧や脈拍数などに異常はなく、薬を服用する必要もなかったそうだ。ホワイトハウスの医師は「(大統領はプレッツェルを)うまくのみ込めなかったようだ」と話している。(今回の症状が)再発する理由は見当たらない」と述べ、大統領が回復して健康状態に問題は無いことを強調している。ちなみにブッシュが詰らせたのは

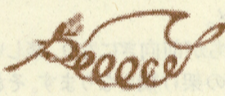


カリカリタイプのプレッツェルだったが、フランス人が皮肉を込めてホワイトハウスに間違えてパンタイプのプレッツェルを送ったという話もある。
さて、プレッツェルは日本人にも馴染みがありますね。Brezel(プレッツェル)という独特な形に編まれたパン全体を指しますが、光沢のある茶色いLaugenBrezel(ラウゲンプレッツェル)がドイツでも日本でも一般的ですね。
簡単に作る工程を説明しよう。小麦粉とイーストを原料としたパン生地を、焼く前に数秒間水酸化ナトリウム水溶液(ラウゲン液)につける。焼成中に空気中の二酸化炭素と反応して炭酸ナトリウムと水に変化し、独特な香りと共に表面は特徴的な茶色に焼きあがります。
水酸化ナトリウムという皮膚の細胞や衣類を侵す劇薬ですが、焼成中の化学変化で中和されるので問題無いのでご安心を。

ここで、プレッツェルの誕生秘話の一つ。
昔々、ドイツの王様に仕えるパン職人フリーダーという青年がおったそう。
王様は彼のパンをこよなく愛していたが、彼のとある失態に死刑宣告をしてしまう。
王様も彼のパンを食べられなくなるのを苦に思い、三つの太陽を示すパンを作る事ができれば宣告撤回する、と宣言した。
こうして生まれたのがプレッツェルのあの形なのだ。
そして、期限の日、出来上がったプレッツェルを焼く直前に猫が木の板に乗って、板ごとパンはラウゲン液に落下。仕方なくそのまま焼いてみるとなんと美味しくパンが焼けた...と。
他にも、祈りを捧げる修道士の腕を模った説や、天体の動きをイメージして作られた説、等色々な逸話があるものの、解明される事は無いのだろう。

しかし、さすがに劇薬に浸った生地を王様に贈るという説には無理がある。
猫が板をひっくり返すのにも無理がある。きつと王様を毒殺しようとしたんだ。これは私の新たな見解だ。
ラウゲン液に浸して焼くパンはプレッツェルだけではない。
LaugenBroetchen(ラウゲン丸パン)LaugenStangen(ラウゲン棒パン)等に雑穀がトッピングされていたり豊富なバリエーションがあります。
その中でもLaugenCroissant(ラウゲングロワッサン)が絶妙な美味さ!バター感たっぷりのクロワッサンにラウゲンのあの独特な香りと食感...
ああ忘れられません。
調べてみると日本でも買える店があるようです。
ただ普通のクロワッサンよりも湿気るのが速い気がします。
狙い目は朝一、必食です!



クリエイターとの出会いを
素敵な作品と共に

<http://peece.com/>

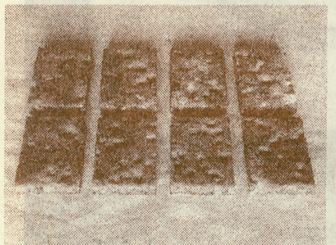
Traditionelles Konfekt

Mulhouse(出発地点)→München(現在地)までに会った郷土菓子を少しだけ紹介。
スイスBasel(バーゼル)の郷土菓子"Basler Lackerli"(バズラー・レッカーリ)。これは有名なのでご存知の方も多いかもしれませんが、ハチミツ、スパイス、ナッツ、柑橘ピールを合わせた焼き菓みにキルシュのグラッサージュがかかっています。食べられないくらい硬すぎるような店もありますが、美味しいものはスパイスとハチミツの香りが広がってナッツのゴリゴリ、それに爽やかな柑橘が...ああ...バーゼルに戻りたい。残念な事に、日本人には馴染みの少ないスパシーなお菓子なので、苦手な人も少なくないのですが、発祥の店"Lackerli Huus"のモノは本当に美味しいのでオススメです!

スイスのライン川沿いの街Schaffhausen(シャフハウゼン)ヨーロッパ最大の滝で知られていますが、この街では舌を意味する"züngli"という名前の郷土菓子を発見した、ヘーゼルナッツのヌチツとした薄い卵白生地でブラリネクリームをサンドしたシンプルなお菓子です。
このように小さい街でもその土地ならではの郷土菓子があります。木の蜜のみで作った焼き菓子を作り続けているような謎に満ちた民族に出会うべく、日本に無い郷土菓子を求めて旅を続けます。

"THE PASTRY TIMES"では掲載広告を募集しております。最低発行部数は500部/月で、設置店舗数により増刷を予定しております。

お気軽にお問い合わせ下さい。
43×33mm → 500円/月
90×33mm → 1000円/月
90×69mm → 2000円/月
kyodogashi_kenkyusha
@yahoo.co.jp



Katten vet att de flesta av vägar
道に迷ったら猫にきけ
www.yaki.me
suvenir cookie YAKI

LA VOITURE

タルトタタンの店

京都市左京区聖護院円頓美町47-5
平安神宮西側
tel 075・751・0591
月曜定休日・11:00~18:00

