

マカロン とは焼き菓子です。メレンゲにアーモンド粉、粉砂糖を入れます。オーブンの中で、最初に上面が固くなり、その後卵白内の気泡が膨張し特徴的な形を作ります。

2005年頃、日本で徐々に広まり、フランスのパティスリー界のピカソ、ピエール・エルメの名をつけた清涼飲料のおまけのマカロンの模型で一大ブームのきっかけとなりました。

日本で見られるマカロンはクリームを2枚のマカロンで挟んだものだけですが、本来、クリームを挟まない1枚だけの丸型の焼き菓子でした。フランスの各地で特徴的なマカロンがあります。たとえば、マカロン・ナンシー（またはロレーヌ）。表面がひび割れたクリームを挟まないアーモンドのメレンゲ菓子です。

マカロンの歴史

マカロンは中世のイタリアで出現したとされています。イタリアにはアーモンドのメレンゲ菓子が多数存在します。（1552年イタリア人、ノストラダムスのお菓子に関する著書には書かれていないので、その直後ごろに誕生したと思われます。

クリームを挟んだ現代のマカロンは、1800年代前半、フランス革命後、ナポレオンが幽閉された後の時代に生まれました。フランス文学、哲学、芸術など、旧体制、キリスト教の支配から解放された、新しく、自由な価値観が台頭した時代の産物です。パリの裕福層の住む街「カルチェ・ラ・タン」にあった、サロン・ドゥ・テ（茶店）「Pon」で名物菓子としてパリジャンを魅了。このお店が廃業したのち、ラデュレが継承し、「Macarons de Saison 季節のマカロン」として、3か月だけ取れる季節のフルーツを使用したマカロンを流行させて、今に至っています。現代では、ラデュレは、2000年頃からマカロンを積極的に展開し、一大ブームを巻き起こしました。その後映画「マリー・アントワネット」で出てくるマカロンはラデュレが提供していますが、歴史的には矛盾しています。当時のマカロンはクリームをはさまない



MACARON. — Pâtisserie ronde à base d'amandes pilées, de blancs d'œufs et de sucre, cuits à une chaleur modérée. On la désigne dans certaines contrées sous le nom de *massepain*.
Les amandes sont débarrassées de leur enveloppe puis quelquefois très légèrement torréfiées; puis on les pile avec du



Macaron de Nancy.

sucre et on y ajoute un blanc d'œuf par 125 grammes d'amandes environ. On parfume avec diverses essences. La pâte bien travaillée à la spatule et rendue homogène, on la dresse en disques bombés, à la pochette, puis on la fait cuire environ trois quarts d'heure, au four modérément chauffé.

単なる一枚のひび割れたメレンゲ菓子。さらに当時の王室ご用達のパティスリーは、ダロワイヨでした。チョコレートケーキ、「オペラ」、で有名なお店です。

当店では2009年12月よりマカロンを販売。フランスパンを超えて当店の一番の人気商品となっています。ヴァレンタイン、ホワイトデーの時期には毎日100個を超える販売があり、すでに6000個以上販売されています。人気の秘密は、マカロンのレシピにあります。ふっくらして、サクサクでいて柔らかい食感が従来品とは異なります。また、当店独自のクリームにも秘密があります。口の中ですぐに溶けて広がります。フルーツ味のマカロンはフルーツのそのものが引き立つクリームとなっております。

マカロンの保存は冷凍庫で1か月、冷蔵で3週間です。ただし常温では半日。よく冷やしてお食べください。保冷剤と一緒に、半日近く持ち歩けます。

パンの基礎知識

ライ麦パンについて

フランスの法律で Pain de seigle はライ麦50%以上のパン。Pain au seigle はライ麦10%以上含むパンを言います。ライ麦が80%を超えると固く重たいパンになり、口当たりが悪いためフランスで見かけることは稀です。当店でのライ麦入りのパンは、カンパーニュ(ライ麦15%)、ライ麦パン(ライ麦50%)を製造しています。

ライ麦の特徴

成分 繊維質が小麦粉の数倍 繊維はおなかの中の老廃物を除去し肥満を防ぎます

糖分が小麦粉の5倍 ライ麦パンを噛むほどにほのかな甘みを感じます。焼くとメイヤー現象により赤みを帯びた色に

酸性 わずかな酸味はパンの味を深めてくれます。



カンパーニュ ¥450 1/2カット ¥230

グルテンがない ライ麦のみのパンは固いパンになります。グルテンは小麦粉だけに含まれる2つの成分が水により結合しゴム状の物質となります。このグルテン膜のおかげで、発酵菌が発するガスを外に逃がさずに風船のように生地をふくらませます。パンがふっくらとしているのはグルテンによります。しかしお米をふくめ他の穀物には存在しません。政府主導のもと米粉のパンが巷で流行りだしましたが、米粉パンはグルテンを大量に添加して作られます。

一般にライ麦パンは繊維が多いのでパサパサし、酸味が強すぎるというイメージをお持ちではないでしょうか。当店のライ麦入りカンパーニュ、ライ麦パンは酸味を程よく抑えています。パン生地の水分が少ないほど酸味のもととなる硝酸発酵が行われるからです。水分の少ないパン生地は、べとつかず、扱いやすいため、機械生産で大量生産が可能で、素人でも扱えます。しかし、多く水を入れるほど良い醗酵ができます。沢山水を入れてミキシングすることにより、べとべとな生地で扱い辛いですが程よい酸味の良い醗酵風味のパンができます。他では味わえない当店のカンパーニュをご賞味ください。

パン生地に水を多く入れるようフランスの学校で指導されました。水を少なくして生地のべたつきを抑え、機械化しやすく大量生産している大手ベーカリーに対抗するために、機械に向かない水分の多い生地をつくり味で勝負するよう指導を受けました。その教えを守って当店では職人の手でしか作れないパンを作っております。

お知らせ

クリスマスケーキ予約予定 11月中旬～12月15日 本日に一人で作っていますので数限定です。見本は11月上旬に

お品書き作成 当店の商品を掲載したお品書きをレジ横にそろえております。当店の商品をご予約、またはご友人にご紹介する際などにご使用ください

お休み 当面定休日なしで営業しています

パン・ケーキ教室 日曜日クラス始まります 入会随時、参加回数は自由です。（予約制）

Boulangerie Pâtisserie La Mirabelle ブーランジュリ・パティスリ ラ・ミラベル
〒350-1308 埼玉県狭山市中央4-26-9 <http://lamirabelle.jimdo.com> Tel 04-2999-4321