



Blanc à la Maison の和田尚悟シェフのレシピ



【Blanc à la maison (ブラン アラ メゾン)】

埼玉県さいたま市中央区上落合 8-3-26

tel 048-708-0455

instagram@blanc_a_la_maison

カリフォルニア産いちじくとアールグレイ



材料

フランスパン用粉……65%
国産石臼挽き全粒粉……35%
塩……2%
蜂蜜……5%
水……90%
アールグレイ茶葉……30%
カリフォルニア産いちじく (ホール) ……35%
イースト……0.5%
ルヴァン……20%

つくり方

1. 水を沸騰直前まで沸かす。ボウルにアールグレイ茶葉を入れ、湯を注いでラップをかけ、3分蒸らす。
2. 熱いうちにいちじくを入れて一晩置き、ハンドミキサーでピューレ状にする。
3. 小麦粉とイーストを混ぜ合わせ、塩、蜂蜜、ルヴァンを混ぜ合わせ、2を加えて、手ごねする(捏ね過ぎないように注意する)。捏ね上げ温度 23℃。
4. 室温 (22℃) で 90 分間発酵。
5. 140g ずつに分割し、切りっぱなしのままキャンバスに取る。
6. 室温 (22℃) で 30 分間の最終発酵をとる。
7. スチームを入れたオーブン (上火 260℃・下火 220℃) で 25 分焼成。



いちじくバターといちじくマスタードを使ったいちじく天然酵母バゲットサンド



材料

いちじくの天然酵母のバゲット

フランス産小麦粉……100%

長崎の花藻塩……2%

いちじくの液種……78%

フィグバター

カリフォルニア産いちじく（パウダー）……15g

無塩バター……100g

※すべての材料をフードプロセッサーで混ぜ、型に入れて冷やし固める。

フィグマスタード

粒マスタード……100g

カリフォルニア産いちじく（ペースト）……100g

ハチミツ……3g

※すべての材料を混ぜ合わせる。

仕上げ

いちじくのバゲット…… 1本

生ハム……適量

フィグバター……上記より適量

フィグマスタード……上記より適量

ミニョネット……適量

フルール・ド・セル……適量

つくり方

1. 全ての材料をミキサーに入れ、ミキシング。1速2分→2速3分→3速2分→4速1分。捏ね上げ温度23℃。
2. 室温30分→パンチ→14℃で12時間発酵。
3. 180gずつに分割し、丸めてベンチタイム20分。
4. バゲット型に成形し、室温で30分間最終発酵をとる。
5. スチームを入れた上火258℃・下火220℃のオーブンで23分～焼成。
6. バゲットに切り込みを入れ、フィグマスタード、フィグバター、生ハムを挟む。ミニョネット、フルール・ド・セルを適量ふる。



INFINI の金井史章シェフのレシピ



【INFINI (アンフィニ)】

東京都世田谷区奥沢 7-18-3

tel 03-6432-3528

<https://www.infinidepuis2020.com/>

ケーキ・フィグ・パンデピス



材料 スリムパウンド型 (内寸 23×4.5×高さ 6.5cm)

ケーキ生地 (約 4 本分)

- A 全粒粉……90g
パン用粉……18g
浮き粉……18g
カカオパウダー……18g
ベーキングパウダー……8.5g
シナモンパウダー…… 3.6g
カソナード…… 18.6g
塩……1.4g
ジンジャーパウダー……3.6g
カルダモンパウダー……1.8g
クローブパウダー…… 1.4g
- B ハチミツ……144g
水アメ……360g
液糖……88g
- C 溶かしバター……65g
オレンジのコンフィチュール……144g
- 牛乳……60g
スターアニス……0.7g
全卵……81g



フィグのコンフィ

カルフォルニア産いちじく（ホール） ……150g

フランボワーズピューレ ……150g

アーモンドミルクピューレ ……67g

フィグのアンビバージュ

赤ワイン ……36g

ボーメ 30° のシロップ ……30g

カルフォルニア産いちじく（濃縮ジュース） ……6g

つくり方

1. 牛乳にスターアニスを入れてアンフュゼし、漉す。
2. Bを温め、1、全卵の半量を加えて混ぜる。
3. ふるったAを加えて混ぜ、残りの全卵を加えて混ぜる。
4. Cを加えて混ぜ、型に260gずつ流す。半分に切ったフィグのコンフィを並べ、170°Cのデッキオーブンで26～30分焼く。
5. 熱いうちにフィグのアンビバージュを塗り、粗熱がとれたらアプリコットのナパージュ（解説省略）を塗り、カルフォルニア産ドライいちじくとシナモン、スターアニス（分量外）を飾る。

サヴァラン・ヴァン・ルージュ



材料

レ・ダマンズのムース (1個 40g 使用)
アーモンド……50g
生クリーム (植物性) ……110g
アーモンドミルクピューレ……10g
ホワイトチョコレート……110g
生クリーム (乳脂肪分 35%) ……200g
フィグのコンフィチュール (1個 10g 使用)
赤ワイン……220g
シナモン……2本
フランボワーズピューレ……250g
ブドウジュース……50g
カリフォルニア産いちじく (ホール) ……225g

ヴァンショーのサヴァラン

サヴァラン生地 (解説省略/高さ 2cm に焼いたもの) …… 18 個

A 赤ワイン……700g
グラニュー糖……360g
水……240g
カリフォルニア産いちじく (濃縮ジュース) ……10g
バニラビーンズのサヤ……1本
シナモン……2本
クローブ……1粒
アニス……6粒
オレンジ (輪切り) ……1枚
レモン (輪切り) ……1枚

フィグのジュレ

カシスピューレ……28g
カリフォルニア産いちじく (濃縮ジュース) ……14g
フランボワーズピューレ……14g
ナパージュ・ヌートル……140g



フィグのコンフィチュール (※仕上げ用)
カルフォルニア産いちじく (ホール) ……100g
赤ワイン……162g
グラニュー糖……78g
バニラビーンズのサヤ……1本

シャンティ・フィグ

基本のシャンティ (※) 100g
カルフォルニア産いちじく (パウダー) ……6g
※基本のシャンティ…生クリーム (乳脂肪分 42%) 1ℓの一部を温めてホワイトチョコレート 100g
に加えて混ぜ、残りの生クリームを加えて混ぜる。

つくり方

1. レ・ダマンドのムースをつくる。(解説省略)
2. フィグのコンフィチュールをつくる。材料を鍋に入れて軽く煮る。フィグ 100g に対し煮汁 50g の割合でハンドミキサーにかける。
3. ヴァンショーのサヴァランをつくる。A をすべて合わせて沸かし、一晩おいて漉す。40℃ほどに温め、サヴァラン生地を浸す。
4. フィグのジュレをつくる。材料をすべて混ぜ合わせる。
5. フィグのコンフィチュール (仕上げ用) をつくる。カルフォルニア産ドライいちじくに穴をあけ、その他の材料とともに鍋でボーメ 60℃まで煮る。
6. シャンティ・フィグをつくる。基本のシャンティにカルフォルニア産いちじくパウダーを加え、8~9分立てにする。
7. 直径 6cm、高さ 8cm のグラスに 1~4、フリュイ・ルージュのムース (解説省略)、5 の順に重ね、6 を絞る。

The Enchanted Oven の Maki Stephens さんのレシピ



【Enchanted Oven (エンチャントド・オープン)】

Maki Stephens は日本で生まれ育ち、結婚後米国に移住。娘のエリサが生まれた後、夫婦は頻繁に日本を訪れ、エリサは日本のカスタードパンに魅了される。帰国後、アメリカでも娘が日本のお菓子を食べられるようにとの思いから、Maki は日本とは気候も環境も異なる米国、中でもお菓子作りに多大な影響を及ぼす標高の高いデンバーで、入手できる限られた材料を利用し、パン作り・ケーキ作りの研究を数十年にわたり続け、そして2019年に「エンチャントド・オープン」をオープン。バタークリーム、フォンダントが主流のアメリカの地で、生クリームと軽い口当たりが特徴の日本のデザートを再現し、各種雑誌、新聞、ソーシャルメディアで紹介される。現在、アメリカ中西部ではめったにお目にかかれない日本のデザートを求め、在米日本人、日系人、日本愛好家、健康志向家を始めとする多種多様な人々が、エンチャントド・オープンに各地から訪れてくる。URL:<https://www.theenchantedoven.cafe/>

カリフォルニア産いちじくとアーモンドのトルテ

いちじくとアーモンドのトルテは、4層のアーモンド入り薄焼きメレンゲの間に、いちじく濃縮ジュースで風味付けしたカスタードバタークリームといちじくフィリングを挟み込み、仕上げにいちじくシロップをかけたデザートです。



材料

いちじくカスタードバタークリーム

- * 卵黄 100 g
- * コーンスターチ 30 g
- * 牛乳 200 g
- * グラニュー糖 100 g
- * アーモンド粉末 100 g
- * 無塩バター (常温) 200 g
- * カリフォルニア産いちじく濃縮ジュース 小さじ2
- * ラム酒 30 g



アーモンド入り薄焼きメレンゲ

- * アーモンド粉末 150 g
- * 中力粉 40 g (グルテンフリーにしたい場合はコーンスターチ 40 g で置き換え)
- * 卵白 240 g
- * 塩ひとつまみ
- * グラニュー糖 200 g

ナパージュとデコレーション

- * カリフォルニア産いちじくシロップ 100 g (レシピを参照)
- * ラム酒 大さじ1
- * カリフォルニア産いちじく濃縮ジュース 10 g
- * アーモンドスライス 100 g

つくり方

アーモンド入りメレンゲの薄焼き

1. オーブンを 350° F (175° C) で予熱する。
2. パーチメント紙の上に、鉛筆を使って直径20センチの円を4つ描く。パーチメント紙を裏返し、ベーキングトレイの上に敷く。
3. アーモンド粉末と中力粉 (あるいはコーンスターチ) を混ぜる。
4. スタンドミキサーにワイヤーホイップアタッチメントを取り付ける。ボウルに卵白を入れて塩を加え、中高速で、柔らかく角が立つまで泡立てる。さらに少しずつグラニュー糖を加え、硬く艶のある角が立つまで泡立ててメレンゲを作る。
5. メレンゲに3を加え、さっくり切るように混ぜる。パーチメント紙に描いた円を埋めるようにメレンゲを薄く伸ばす。このとき、4つの円が同じ厚さになるように気をつける。これをオーブンできつね色になるまで 10 - 12 分焼く。焼けたらオーブンから取り出し、すぐにひっくり返してパーチメント紙から剥がして冷ます。

いちじくカスタードバタークリーム

1. オーブンを 350° F (177° C) で予熱し、アーモンド粉末を 10 - 15 分ローストした後、完全に冷ます。
2. ボウルに卵黄、コーンスターチ、砂糖の半量を加えすり混ぜる。
3. 鍋に残りの半量の砂糖と牛乳に加え、鍋の周囲に小さな泡が立ってくるまで中火で温める。温めた牛乳を 2 に少量加え、泡立て器で素早く混ぜる。牛乳と 2 がすべて混ざるまでこの作業を繰り返す。
4. 3 を鍋に戻し、とろみが付くまで泡立て器でかき混ぜ続ける。
5. 鍋を火から外し、中身をボウルに移す。ラップでぴっちり覆い、1 時間ほど冷やす。
6. スタンドミキサーに平面ビーターを取り付け、ボウルに常温に戻したバターを入れ、中高速でクリーム状になるまで攪拌する。
7. 6 に 4 を少量ずつ加え、引き続き攪拌する。



8. ローストしたアーモンド粉末を加え、攪拌する。
9. いちじく濃縮ジュースを加え、完全に混ざるまで攪拌する。

ナパージュ

1. いちじくシロップとコーンスターチを鍋に入れて混ぜる。とろみが付くまで弱火で温める。
2. ラム酒を加えしっかり混ぜる。

組み立て

1. 最初のアーモンド入り薄焼きメレンゲを回転台に載せ、1/3 の量のいちじくカスタードバタークリームを塗る。
2. いちじくカスタードバタークリームの上に、いちじくフィリングをふんだんに乗せる。
3. 2 番目のアーモンド入り薄焼きメレンゲを載せ、同じ作業を繰り返す（最終的にアーモンド入り薄焼きメレンゲが 4 層、いちじくカスタードバタークリームが 3 層になるまで）。
4. 最後の層は（一番見た目の良い薄焼きをここで使うために選んでとっておく）、滑らかな面が見えるように 逆さにする。30 分間、冷蔵庫で冷やして落ち着かせる

デコレーション

1. いちじく濃縮ジュースをデコレーションバッグに入れて、バッグの先端を切る（幅 1 ミリほど）。
2. 冷やしたトルテにナパージュを塗る。ナパージュは、トルテの横面に流れ落ちてでも良い。
3. いちじく濃縮ジュースの入ったデコレーションバッグを使い、2 センチ間隔で 1 ミリほどの細い線を描く。竹串で交互に逆方向の先を引き、ガナッシュケーキによく採用されるシェブロンパターンを描く。円やループを描いても良い。
4. トルテの側面を覆うように、ローストしたアーモンドスライスを手でやさしく押しえつける。乾燥を防ぐため覆いをした状態で、冷蔵庫で最低 4 時間以上冷やす。賞味期限は 3 日。

カリフォルニア産いちじくシロップ/カリフォルニア産いちじくフィリング/ カリフォルニア産いちじくの砂糖漬けガーニッシュ



材料

- * 水 300 g
- * グラニュー糖 200 g
- * カリフォルニア産ミッションいちじく 200 g (ホール)
- * ラム酒 大さじ1
- * カリフォルニア産いちじく濃縮ジュース 小さじ2

手順

1. 鍋に水といちじくを加える。数分煮立たせて冷ます。十分に冷めたら、プラスチックの袋に移し、冷蔵庫で一晩置く（ドライフルーツを水戻しする場合、アルコールを使うと風味が良いが、水を使ったほうが、切りやすさ、見た目の良さ、食感の良さの点で優れ、さらに他の材料との一体感が増す。）。
2. いちじくを取り出して薄くスライスする（いちじくの風味が移った水は、あとで使用するために取っておく）。
3. とっておいた水、スライスしたいちじく、グラニュー糖を鍋に入れる。強火で数分煮立たせた後、とろ火に落とし、とろみが出て泡が立ち始めるまで30 - 40分煮る。
4. 火を止め、ラム酒を加え（このとき、ジュッと音がして、激しく泡が経つ）、さらにいちじく濃縮ジュースを加えて混ぜる。
5. 濃くまったりとした赤ワインのような色のシロップは、ナパージュや甘味料として、幅広いアイテムに使用できる。
6. スライスしたいちじく（カリフォルニア産いちじくフィリング）の方も、多目的に使うことができる。
7. カリフォルニア産いちじくの砂糖漬けガーニッシュを作るには、オーブンを225° F（107° C）で予熱する。ベーキングシートに網を乗せ、鍋から取り出したいちじくのスライスを一枚ずつ並べる。これをオーブンで2 - 3時間焼き、乾燥したらこれを取り出して冷ます。



カリフォルニア産いちじくのレアチーズケーキ



材料

クラスト

- * アーモンド粉末 100 g
- * カリフォルニア産いちじくパウダー 25 g
- * カリフォルニア産いちじくダイス 36 g
- * 無塩バター 50 g
- * カリフォルニア産いちじく濃縮ジュース 25 g

クリームチーズフィリング

- * パータ・ボンブ（下記を参照）
 - * グラニュー糖 60 g
 - * 水 30 g
 - * 卵黄 40 g
- * クリームチーズ 300 g
- * グラニュー糖 70 g
- * 無糖全乳プレーンヨーグルト 450 g（水切りのあと 200 g 使う）
- * 粉末ゼラチン 10 g
- * 水（ゼラチン用） 50 g
- * 生クリーム 200 g

ナパージュとデコレーション

- * カリフォルニア産いちじくシロップ適量（レシピを参照）
- * カリフォルニア産いちじくの砂糖漬けガーニッシュ適量（レシピを参照）
- * 生クリーム 100 g
- * 粉砂糖 10 g
- * バニラ少々



つくり方

ヨーグルトの下準備

1. ヨーグルトを一晩かけて水切りする

クラストの準備

1. オーブンを 350° F (177° C) で予熱し、アーモンド粉末を 10-15 分かけてローストする。完全に冷ましておく。
2. フードプロセッサーに、いちじくダイス、いちじくパウダー、アーモンド粉末を加えて、5、6 回パルスをかける。
3. バターを湯煎で溶かす。
4. 2 と 3、さらにいちじく濃縮ジュースを混ぜる。
5. 4 をケーキ型に均等に広げてしっかり押さえつける。

パータ・ボンブを作る

1. ボウルに、グラニュー糖、水、卵黄を加えてしっかり混ぜる。
2. 湯煎にボウルをかけて、180° F (83° C) に到達するまでゴムベラで混ぜ続ける。180° F (83° C) に到達したらボウルを湯煎から外し、ハンドミキサーを使用し、薄いレモン色になり、もったりとするまで泡立てる。完全に冷ましておく。

組み立て

1. 生クリームを七分立てにし、氷水の入ったボウルで冷たくしておく。
2. ゼラチン粉末を水でしとらせ、さらに湯煎で溶かす。
3. 常温においたクリームチーズをクリーム状になるまで混ぜる。溶かしたゼラチンを少しずつ加える。
4. パータ・ボンブを一気に加えて素早く混ぜる。
5. 4 に水切りしたヨーグルトを加え、しっかり混ぜてから濾す。
6. 5 に生クリームをさっくりと切るように混ぜる。これをケーキ型に流し込み、冷蔵庫で 3 時間冷やして固める。
7. チーズケーキが固まったら、いちじくシロップ、生クリーム、いちじくの砂糖漬けガーニッシュなどを使用し、好きなように飾り付けをする。

カリフォルニア産いちじくのプロランタン



材料

サブレ

- * 無塩バター 150 g
- * グラニュー糖 105 g
- * 全卵 1
- * バニラ 小さじ 1
- * 塩 ひとつまみ
- * 薄力粉 180 g
- * アーモンド粉末 25 g
- * カリフォルニア産いちじくパウダー 20 g

カラメル

- * 無塩バター 60 g
- * グラニュー糖 60 g
- * はちみつ 20 g
- * カリフォルニア産いちじくシロップ 25 g (レシピ参照)
- * グラニュー糖 85 g
- * 水 30 g
- * 生クリーム 30 g

カリフォルニア産いちじくペースト

- * カリフォルニア産いちじくペースト 70 g
- * 水 50 g

つくり方

サブレ

1. 薄力粉、アーモンド粉末、カリフォルニア産いちじくパウダーを一緒にふるいにかけて



おく。

2. 常温に戻したバターをボウルに入れ、クリーム状にする。
3. 2 にグラニュー糖、塩、全卵、バニラを順番に加え、その都度しっかり混ぜる。
4. 3 に薄力粉を加え、さっくり切るように混ぜる。
5. 4 を冷蔵庫で一晩休ませる。
6. 休ませたサブレ生地を少しこねる。
7. サブレ生地を 21 センチのスクエア型に合わせて伸ばす。
8. スクエア型にパーチメント紙を敷き、サブレ生地を乗せる(余分はカット)。
9. ピケローラーで生地穴を開ける。
10. 冷蔵庫で冷やす。

カリフォルニア産いちじくペースト

1. 鍋にカリフォルニア産いちじくペーストと水を加えて、5 分間置いておく。
2. 鍋を強中火にかけ、柔らかいペースト状になるまで混ぜ続ける。

アーモンドスライス

3. オーブンを 325° F (163° C) で予熱し、ベーキングシートにパーチメント紙を敷き、アーモンドスライスを広げる。
4. 8 - 12 分間ローストし、完全に冷ましておく。

組み立て

1. オーブンを 375° F (190° C) で予熱する。サブレ生地を 8 - 10 分間焼く。
2. サブレ生地をオーブンから取り出し、その上にカリフォルニア産いちじくペーストをまんべんなく均等に伸ばし、これをオーブンに戻してさらに 3 - 5 分間焼く。
3. サブレ生地を焼いている間、鍋を強中火にかけ、無塩バター、グラニュー糖、はちみつ、カリフォルニア産いちじくシロップ、水、生クリームを加える。これを沸騰させながら、温度が 240° F (115° C) に到達するまで混ぜ続ける。
4. ローストしたアーモンドスライスを 3 に加える。
5. サブレをオーブンから取り出し、4 を流し込み、まんべんなく均等に伸ばす。オーブンの温度を 350° F (177° C) に下げ、琥珀色になるまで焼く。
6. オーブンから取り出し、粗熱が取れて触れるくらいの温度になったら、好きな形に切る。



カリフォルニア産いちじくマカロン



材料

マカロン・シェル

- * 卵白 120 g (常温)
- * アーモンド粉末 152 g
- * 粉砂糖 152 g
- * カリフォルニア産いちじくパウダー16 g
- * グラニュー糖 100 g
- * 粉末卵白 小さじ 1/4
- * カリフォルニア産いちじく濃縮ジュース 小さじ 1/2

フィリング・クリーム

- * 無塩バター 60 g
- * 有塩バター 60 g
- * クリームチーズ 120 g
- * コンデンスミルク 50 g
- * 粉砂糖 70 - 100 g (篩にかける)
- * カリフォルニア産いちじくダイス 60 g
- * ラム酒 32 g
- * ローストピスタチオ (塩味) 60 g
- * ピスタチオ粉末 60 g

つくり方

マカロン・シェエル

1. オーブンを 300° F (150° C) で予熱する。
2. 粉砂糖とアーモンド粉末を混ぜる。
3. 2 をフードプロセッサーで 5、6 回パルスにかける。
4. 3 を篩いにかける。
5. グラニュー糖と粉末卵白をよく混ぜる。
6. スタンドミキサーに、ワイヤーホイップアタッチメントを取り付けて、卵白を泡立て



- る。
7. 柔らかい泡が立ち始めたら、5 を少しずつ加える。
 8. 着色料を加える（必要に応じて）。
 9. 硬い角が立つまで泡立て続ける。ミキサーを止める直前に、いちじく濃縮ジュースを加え、これがしっかり混ざったらミキサーを止める。
 10. 4 を 1/3 加えてさっくり切るように混ぜる。
 11. 手順 10 をさらに 2 回繰り返す。
 12. マカロナージュを行う。
 13. 12 の生地をデコレーションバッグに入れ、パーチメント紙を敷いたベーキングトレイの上に希望の大きさに絞り出す。
 14. ベーキングシートを数回タップし、気泡を除く。
 15. そのまま置いて、優しく触ったときに指に生地がつかなくなるまで乾かす。
 16. 300° F (150° C) で 15 - 20 分間焼く。途中 (12 - 15 分) でベーキングトレイを回転させる。
 17. 完全に冷ましてから、パーチメント紙から取り外す。

クリーム・フィリング

1. ピスタチオを細かく刻む。
2. いちじくダイスを細かく刻む。
3. 無塩バター、有塩バター、クリームチーズを常温に戻す。
4. スタンドミキサーボウルに 3 とコンデンスミルクを加える。平面ビーターアタッチメントを取り付け、まずは低速ですべてが混ざるまで攪拌し、さらに中高速で空気を含ませるように 5 - 8 分間攪拌する。
5. 攪拌しながら粉砂糖を少しずつ加える。
6. ラム酒、ピスタチオ粉末、切り刻んだピスタチオ、いちじくダイスを加えてさらに攪拌する。

組み立て

1. マカロン・シェルにクリーム・フィリングを挟み込む。
2. 冷蔵庫で、最低一晚マカロンを寝かせる。

*マカロン・シェルの出来具合は、作業環境や器具に非常に左右されるため、既に確立されたレシピや手順がある場合はそちらを使ってください。その場合、アーモンド粉末と粉砂糖の混合物の全重量のうち、5 % をいちじくパウダーに置き換えます。また、いちじく濃縮ジュースの量も、好みに応じて調整してください。