

今年のテーマは“エクレア”、 225 店舗が参加

3回目を迎えるスイーツの祭典「ダイナスクラブ フランス パティスリーウィーク 2023」が、6月30日～7月30日まで全国のパティスリー、ホテル、レストランなど計225店舗（昨年より約60店舗増）が参加し開催された。今年のテーマは伝統菓子「エクレア」。フランスでは基本的な菓子として日本のシュークリームなどに近い位置付けだが、最近ではシェフの個性を反映したスイーツになっている。参加店は独創的なプティガトーやアントルメを提供し話題を呼んだ。本紙では特色のある10品を紹介。（価格は全て税込）

エクレアとは

細長いシュー生地クリームを入れ、チョコレートやフォンダンアイシングをかけた菓子。19世紀のフランスのシェフであるアントナン・カレームが原型をつくったといわれ、一瞬で食べられてしまうことから“稲妻”を意味するフランス語の「エクレア」と付けられた



茨城のテロワールに根ざしたエクレア
【奥久慈茶と常陸大黒と日本酒】（540円）
シナリス（茨城県）

日本最北限のお茶の産地といわれる茨城・大子町産の奥久慈茶（ほくめい）を使い、旨味とともに苦味と甘味を移したクリームパティシエール。トップには同町産の黒豆・常陸大黒の最高級品を飾り、大洗町の月ノ井酒造の酒粕のクリームを絞った。軽さと香りの良さが格別なシュー生地は地元産小麦粉と奥久慈卵を使用



パルミエを取り入れた驚きの複雑食感
【エクレール・トンカ／ライムチーズ】（2種類セット1,800円）
ガレガレ（東京都）

伝統菓子パルミエを取り入れて、シューの荒々しい表面は稲妻をイメージ。2種類あり、1つはスパイシーなトンカ豆使用のクリーム入りで、香ばしい生地との組み合わせが絶妙（写真）。もう1種はマスカルポーネとクリームチーズのクリーム、白ワインでマリネしたライム果肉を詰めたサレ系で、生地にもペコリーノローマノを使うことで熟成した香りとコクを付与。添付のオリーブオイルを掛けて食べる



南国フルーツの華やかな香りを表現
【エクレール シークワサー】（345円）
【同 マングパッション】（356円）
フルール ドソレイユ（沖縄県）

左）沖縄県産シークワサーを使った爽やかで優しい酸味の特製シークワサークリーム入りで、シークワサー香る自家製フォンダンで仕上げた。右）同県産マンゴーを贅沢に使用したミルクチョコレートクリームを詰めて、香りの高いパッションフルーツのジュレを絞った。エクレア生地はサクッと焼き上げている



銀の甲を纏った洗練されたデザイン
【エクレール オートクチュール】（1,500円）
ペーリュアラン・デュカストウキョウ（東京都）

バニラ風味のシュー生地の中には、ディサローノアーモンドのクリームディプロマット、マイヤーレモンのコンディマンとアーモンドのプラリネ入り。マダガスカル産チョコレートのシルバーの甲をのせた。アントルメ