



ハーゼルス

カット¥367 6号ホール¥3,670

ド

イツではポピュラーなアイスクリークをヒントに考案した、ハーゼルスブードルが主役のバタークリームケーキです。クリスマスケーキとして販売していましたが、反響が大きかったため、定番品にしました。ハーゼルスブードルを入れたジェノワーズ生地とメレンゲをカラメル之苦みをきかせたバタークリームで交互にサンドし、表面もバタークリームでナッペしています。

仕上げはセミドライアブリコット、オレンジピール、セミドライブルーベリー、クランベリー、ピーカンナッツ、クルミ、ピスタチオを飾っています。ナッツやドライフルーツはハーゼルの独特な風味を和らげてくれますし、メレンゲとバタークリームとの相性も抜群です。

ハーゼルスブードルを使ったメレンゲは、180℃の窯に、電源を切って一晩入れるため、しつかり中までローストされサクサクした食感になり、香ばしい焦げ感も出ます。それらを生かすため、ダークチョコでコーティングしてからバタークリームで挟み、メレンゲへの水分移行を防ぎます。

ドイツではアーモンドブードルと同じくらいハーゼルスブードルがよく使います。皮付のほうが、香ばしく良いロースト感が出ます。使い方のポイントとして、練りすぎると油脂が出て酸化しやすいため、生地に入れる際は最後に粉を入れるタイミングで一緒に入れ、極力混ぜすぎないようにしています。

他にもハーゼルスブードルは2種のクッキーに使用しており(写真真奥)、パニレキプフェル(右)、メーブルヴァルヌス(左)に使用しています。パニレキプフェルは卵の入らないサクサクした食感の伝統菓子。メーブルヴァルヌスはクッキーの周りにハーゼルスナッツをまぶして焼成したものです。ハーゼルの風味がクルミと、メーブルの味を上品にまとめられます。

当店は生菓子が25〜30種ありますが、そのうち3割はハーゼルスをはじめとした、バタークリームの商品です。作った日より翌日以降の方が美味しく食べられ、冷蔵庫で1週間は日持ちがします。バタークリームは重くて敬遠されがちなお印象があるかもしれませんが、どの商品も、コンスタントに需要があり、味わい深いものばかりです。また、全てのケーキはベースとなる生地を変えており、見た目は地味なものが多いですが、食べるとそれぞれの異なる特長が全てはつきりしています。それは焼き菓子も同じで、左の2品を紹介いたします。

フルヒテケーヘンはフレッシュのりんごとバナナをペースト状になるまでソテーし、レーズン、サルタナ、カレンズ、オレンジピール、レモンピールなどのドライフルーツ、洋酒やスパイスと一緒に最低3カ月程漬けます。熟成を促すためにピールも少量加えています。プラインシュガーのきいた生地に漬け込みフルーツ、ドライフィグとくるみも合わせて焼成した、当店一押しの商品です。

フランクフルタークランツは、ドイツの伝統菓子です。ビスキー生地にバタークリームとフランクフルタークランツをアクセントにサンドし、表面もバタークリームでコーティング。アーモンドブラリネを周りにデコレーションしています。年配の方にファンが多い商品です。

当店はこういったドイツ菓子やパンを展開していますが、旬な採れたてのフルーツや食材を生かした製品づくりを意識するのはもちろん、わざわざ全国から買いに来てもらえるような、面白味のある商品を作り続けていかなければと感じています。東京でも年数回イベントの催事に参加させてもらい、全国のお客様にも知ってもらえる機会を活用しながら、この店にしかない、魅力的な商品を作り続けていきたいと思っています。



フルヒテケーヘン(フルーツケーキ)

スライス¥250 ホール(15cm)¥2,100

DLG(ドイツ農業協会)国際食品品質協議会製菓部門金賞受賞。同店のバウムクーヘンも金賞を受賞。



フランクフルタークランツ

カット¥210 ホール¥2,100



ハーゼルスブードル皮付100%
荷 姿: 1kg×10
賞味期限: 製造後180日
保存方法: 冷暗所(10度以下)



田頭 亨/オーナーシェフ

1967年広島市生まれ。1989年渡独、語学研修を受けながら製菓学校で学び、ドイツやスイスで修業、講師として勤務。帰国後ドイツ・スイス洋菓子店「バウマン」にてセコンドとして勤務。再び渡独しドイツ菓子マイスター資格を取得。ドイツ迎賓館製菓部チーフを務めつつ、ドイツ菓子全国大会で入賞するなど活躍。帰国し2001年コンデイトライ・フェルダーシェフ、2010年には2号店メーブルをオープン。



コンデイトライ・フェルダーシェフ

〒738-0026 広島県廿日市市上平良220-2

営業時間 / 9:00~20:00

定休日 / 水曜日(祝日は営業)+第3又は第4火曜日(4月~10月)

T E L / 0829-37-2760

F A X / 0829-37-2761