



◆制作／徳倉正司

◆協方／とくら総本店

(愛知・海部郡)

●寸刻「ブッセ」問答

— 徳倉さんは、和菓子も洋菓子も創れますので、今回は「ブッセ」について、少しご指導願います。

徳倉 私の基本配量は、

① 全卵（四個分・別立）……………約二七〇g
グラニュー糖……………一二五g

② 薄力粉……………一〇〇g
以上のように、ブッセは卵が多いので、ソフトで美味しいんです。

— 配合構成上の注意点というところ。例えば、それぞれの素材が基準以上に多いと、どうなりますか。

徳倉 卵が多いとタレやすく、生地がボリュウム感がなくなります。

砂糖が多いものは、表面がパリッとして硬いものになり、粉が多いものは重くパサついた生地になります。

— こね方は。

徳倉 浮島感覚でサククリとこねることです。

— 絞り方と焼き方は。

徳倉 生地を絞り袋に入れたら、残りの生地は冷蔵庫に入れて、順次手早く絞って焼きます。

焼きのポイントには、全体が膨らんできたら下火を切り、色が付いたら上火を切って余熱で焼くことです（洋菓子屋手法）。

— 今回の作品は応用タイプ…。

徳倉 はい、アーモンドプードル・タイプは食感も戻りもいい。ローマジパン・タイプは、食感がやわしっかりして戻りがいい（当店の店売りタイプです）。

— 今回は、「生ブッセ」を提案していただきましたが…。

徳倉 これは目から鱗ですね。生地は好みでよいと思いますが、サンドするものは、生クリームと生の果物にこだわっていただければ、圧倒的に美味しいブッセが出来ます。是非、お試しください。

●ブッセ生地配量

- ① 卵白……………一六〇g
- ② グラニュー糖……………一六〇g
- ③ 卵黄……………八〇g
- ④ アーモンドプードル（皮無）……………四〇g
- ⑤ 薄力粉……………八〇g

●複合・生クリーム配量

- ① クリーム・チーズ（クリーム）……………一〇〇g
- ② カスタード・クリーム……………二〇〇g
- ③ 生クリーム（三八％）……………一四〇g
- ④ グラニュー糖……………一四g

●カスタード・クリーム配量

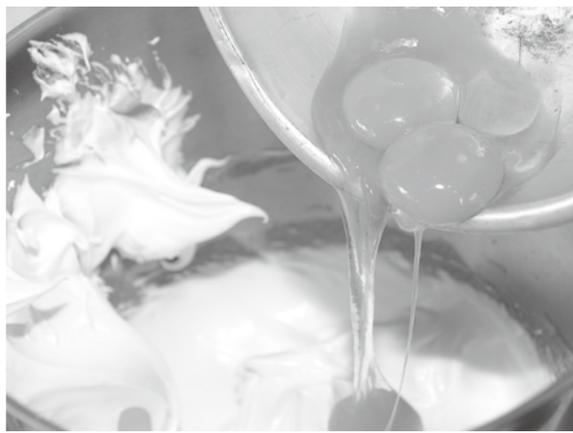
- 牛乳……………五〇〇g
- グラニュー糖……………一〇〇g
- 卵黄……………八〇g
- 薄力粉……………三五g
- バニラ……………微量

◆製法工程（写真参照）

① 配量①の卵白とグラニュー糖をミキサーにかけて、約十分間泡立てる。



② その中へ、②の卵黄を加えて平均に混ぜる。



③ ついで、一緒に篩通した③を加えて手早く合わせる。



④ この生地を、オーブン・シート敷き天板に七cm径に絞る。



⑤ 上面に粉糖を振りかける。



⑥ これを、オーブン（上火一九〇℃、下火一九〇℃）にさす。



⑦ 底敷きの紙を剥がして冷ます。



次のヒットはこれ！ 冷やして食べる「生ブッセ」の提案



その一
アーモンドプードル使用タイプ
生ブッセ（仮称）