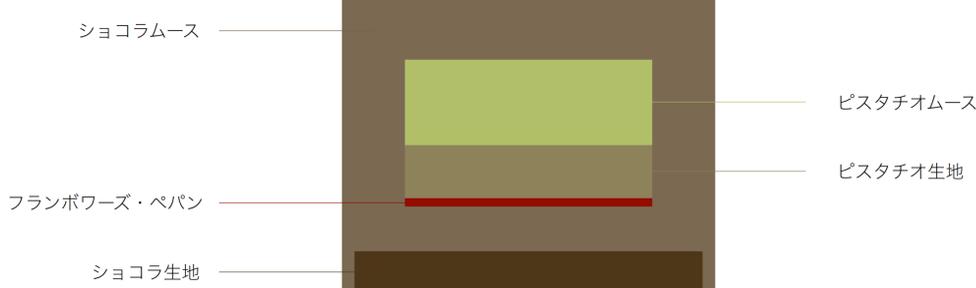


ルセットから、なぜそのケーキが美味しいのか・美しいのかをサービスを用いて考えてみた例 →

今回扱う題材は、イデミスギノさんのアンブロワジー（出典/杉野英実の菓子 素材より素材らしく/柴田書店 より）についてです。
*あくまで、ルセットから読み解ける範囲での考察です

1つの作品に向き合うとき、< ルセットにある素材・量 / パーツ・構成 / 仕込み過程 / 哲学・ストーリー / 実際に食べる体験 /等 > こういった内包されている情報の密度と掛け合わせる数によって学びは最大化される。手に入るものもあれば手に入らない情報もあるので、ご自身のお店やルセット公開されているお店の食べ歩き等で活用いただいて、体験価値を高めることに貢献できればと思います。

・アンブロワジーの構成（飾りは省略、考察ではフランボワーズ・ペパン省略）



・ルセット・レシピ

ムースショコラ	ピスタチオムース	ピスタチオ生地	ショコラ生地
# クレーム・フェテ 440g	# クレーム・フェテ 130g	# パートダイヤモンド クリュ 180g	# アーモンドプードル 140g
(パータ・ポンプ)	(パータ・ポンプ)	# ピスタチオペースト 75g	# 粉糖 140g
# 生クリーム 60g	# 牛乳 70g	# 全卵 90g	# 卵白 140g
# 卵黄 100g	# 卵黄 40g	# 卵黄 80g	# 卵黄 60g
# グラニュー糖 50g	# グラニュー糖 15g	# 卵白 50g	# 卵白 260g
# クーベルチュール (66%) 200g	# ヴァニラスティック 1/10本	# ピスタチオペースト 20g	# グラニュー糖 90g
	# ゼラチン 2g		# 薄力粉 110g
		# 卵白 160g	# ココア 40g
		# グラニュー糖 100g	
		# コーンスターチ 90g	# 溶かしバター 50g
		# 溶かしバター 40g	

本でルセットを見たことや実際にお店で食べたことある方も多と思います。
あの一体感や美しさはなぜ生まれるのか、ルセットから読み解く世界をご一緒できればと。

まずは、ムースショコラから

従来のルセット・レシピ

株式会社エンメル提供のサービス下におけるルセット

ムースショコラ

クレーム・フェテ 440g

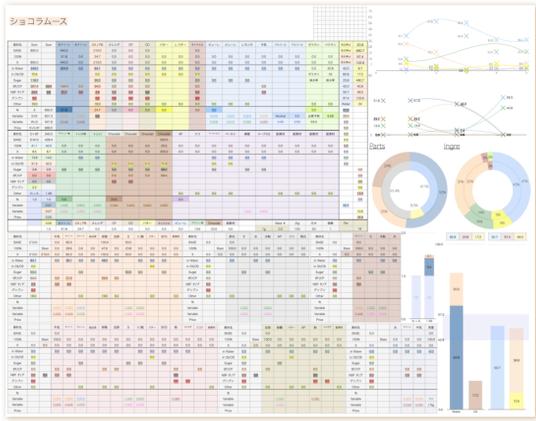
(パータ・ポンプ)

生クリーム 60g

卵黄 100g

グラニュー糖 50g

クーベルチュール (66%) 200g



レシピ上では、アングリーズ+ショコラ混ぜたものと生クリーム（クリーム・フェテ）を混ぜるときに生クリームを少量合わせて艶が出るまで混ぜる > とある。このムース自体は水溶性の乳化であり、水分にショコラの油分散する形を取るため、生クリームと合わせる前に水溶性にしておく必要がある。（出来上がりを考える生クリームと合わせたあとは無限に混ぜることはできないので。）アングリーズinW=84.1g（加熱により多少飛ぶ）、ショコラ inO=72.6なので、この2つを合わせただけでは乳化には心許ない。そこで、生クリームから水分を取ることでアングリーズ+ショコラを完全に水溶性に乳化させる。もちろん2つを合わせる際には、一部を取って混ぜ、2つを馴染ませてから全体を合わせることは定石でありそれを配慮しているのかも知れないが、数字を見ると再現性を高めるために乳化のポイントまで計算しているのかなーと感動しました。

配合によっては一部加える生クリームの量やここでの乳化を意識できていないと、完成後に離水の原因になります。同じ仕込みかたなのに、とか、計量も合ってる温度もちゃんと管理していたのに、とかで作った人によって差ができてしまうのはこういう見えないうところにあるのかも知れません。

次は、ピスタチオムース。ここからが本番です。

従来のルセット・レシピ

株式会社エンメル提供のサービス下におけるルセット

ピスタチオムース

クレーム・フェテ 130g

(パータ・ポンプ)

牛乳 70g

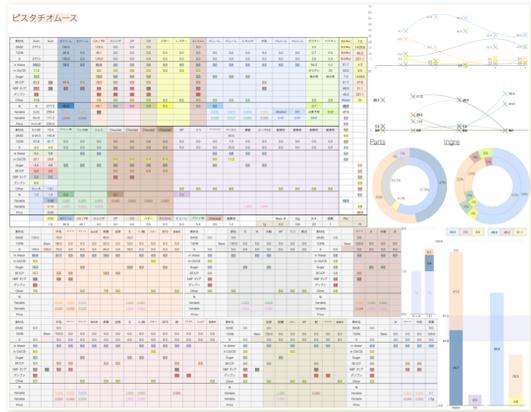
卵黄 40g

グラニュー糖 15g

ヴァニラスティック 1/10本

ピスタチオペースト 20g

ゼラチン 2g



このムースで面白いと思った点はゼラチン量。このシステム内ではゼラチン1g=53gの水分担保量として扱っていて、水分をびったり補うためのゼラチンは3.02gと算出されています。（ゼラチンによって水分担保量は誤差があるのでもしかすると多少違うかもしれませんが、）実際のレシピには2gとあり、ゼラチンの水分保有率は66.3%しかありません。これを補う一つの考え方としては、ピスタチオinO=11.2が残りの水分を保有しているというもので、Oilの持つ水分保有率は20.7%と出ている。ピスタチオムースはゼラチン+Oilの乳化、ふたつの要素で成り立っている。

ここで面白いのが、ムースショコラとの関係性。ムースショコラにはゼラチンが含まれていない、形を保っている要因はショコラOilの乳化による。ショコラは入る界があると思う、Oilの水分保有率はショコラムースとの数値に合わせてゼラチン量を調整しているのではないかなと思う。水分と油分の関係がムースの食感・抵抗を司っているとしたら、このふたつの抵抗はほぼ同じであることがわかる。

さらに、クリームフェテ・アングリーズの割合は全く異なる中で、それぞれの空気含有量inA=（ショコラ1.49,ピスタチオ1.51）はかなり近い数字を持っていてここまで完璧に合わせていることに感動する。もちろん、ショコラのほうが水分の割合が少なく脂肪分の割合が高いので抵抗はあがると思うんですけど、それはショコラムースの深さみたいなものに繋がるのかなと。

実際に食べた時に感じたあの一体感、ふたつのムースを分析してみると、数値上の美しさが視えてきて感動したことを覚えています。逆にしっかり数字を管理することができれば、個がそれぞれの創造性・組み合わせの中で、世界一の一体感を獲得することが論理的に可能になります。

最後に、生地

従来のルセット・レシピ

株式会社エンメル提供のサービス下におけるルセット

ピスタチオ生地

パートダイヤモンド クリュ 180g

ピスタチオペースト 75g

全卵 90g

卵黄 80g

卵白 50g

卵白 160g

グラニュー糖 100g

コーンスターチ 90g

溶かしバター 40g



ショコラ生地

アーモンドプードル 140g

粉糖 140g

卵白 140g

卵黄 60g

卵白 260g

グラニュー糖 90g

薄力粉 110g

ココア 40g

溶かしバター 50g



この2つの配合、ぱっと見わからないんですけど、分析してみると全体としては近い数字を持つてることがわかりました。ピスキューショコラは（卵黄+卵白）+（メレンゲ）ベース、ピスキューピスタチオは（全卵+卵黄+卵白）+（メレンゲ）ペースト、パーツ及びそれぞれ比率も全く違うんですけど、全体の空気含有量を見ると、ピスキューショコラA=2.26、ピスキューピスタチオA=2.16となっている。つまり、この2つの抵抗はほぼ同じ（もちろんどれどれ含む割合も変わりますが現場を見たことないのであくまで数字上）ってことになります。ここからは推測ですが、内側に入っているピスキューピスタチオの配合にはグルテンがなく、ピスタチオが入っている分（クリームよりは生地の方が感じにくいので当たり前かも知れませんがピスタチオの配合もクリームより多い）ショコラ生地と比べると油分も多いので、相対的に生地としての機能を失っているとも言えるのではないかな。つまり、中心に置かれたピスキューピスタチオはある程度の咀嚼感を維持しつつムースピスタチオと共に（ある意味同化して）ピスタチオの存在感を補いつつ、立体感や演出し、底のショコラ生地との対比を図る（ショコラ生地を生地として認識させる）ことで全体のバランスをとっているのではないかなという配慮がうかがえる。

今回は株式会社エンメルの提供するルセット管理サービスを用いて、イデミスギノさんのアンブロワジーについて考えてみました。この世界の、素材や環境による曖昧な要素（変数みたいなもの）が多いことは事実で、センスや感覚みたいなものを完全に否定することは出来なけれど、目の前の数字や科学的知見から逃げずに更新し続けることができれば、より高い解像度を持つことができ、論理的になぜそれがいいのか、対話ができるのだと思う。

このように機会をくれた株式会社エンメルさんにお菓子に感謝の意を込めて