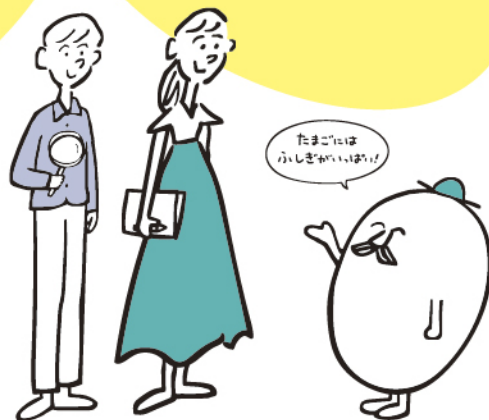


たまご スイーツ labo

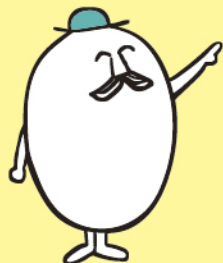
そのおいしさは、
たまごからうまれる。

Recipe BOOK

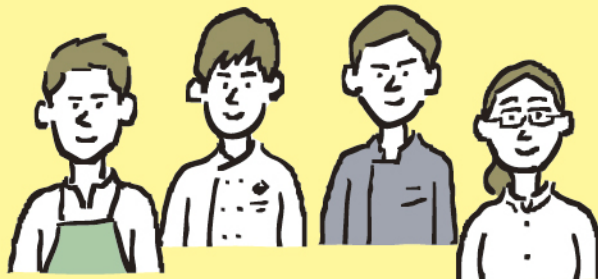


そのおいしさは、 たまごからうまれる。

ようこそ、「たまごスイーツ labo」へ。
おいしいスイーツとたまごの関係を研究しています。
混ぜたり、加熱したりすることで、
ギュッと固める・フワッと軽く、とろっと乳化。
そしてサラサラの粉状になった「乾燥卵」も。
変幻自在に姿を変えるたまごは、とてもふしぎな食材。
きょうご紹介するのは、たまごのいろんな特性の研究から
開発された4つのオリジナルレシピ。
たまごからうまれる、とっておきのおいしさを
ぜひ味わってみてください。



パティシエ
研究員たちの
こだわりが詰まった
レシピを紹介します



乾燥卵とは

鶏卵を乾燥させてから粉末状に加工したものです。長期保存が可能で衛生的。作業性や計量性にも優れています。それぞれの乾燥卵の特徴を知り、用途によって使い分けることで料理の幅がグッと広がる注目の食材です。

卵白



焼き菓子やメレンゲ、スポンジケーキ、あるいは魚肉練り製品などに使用できます。液卵白に比べると泡立ちにくい傾向があるものの、十分な起泡性があり安定した泡を作ることができます。加熱による凝固性をいかして食品の食感改善にも。保水性があるためパン生地に加えるとしっとり感が出ます。

卵黄



製菓や製パンはもちろん、麺類やマヨネーズなどのソース類にも。レシチンを豊富に含むため、乳化が必要な食品に最適です。卵黄特有のコクと風味を与えたり、食品に鮮やかな黄色を与えたりするのに役立ちます。

全卵



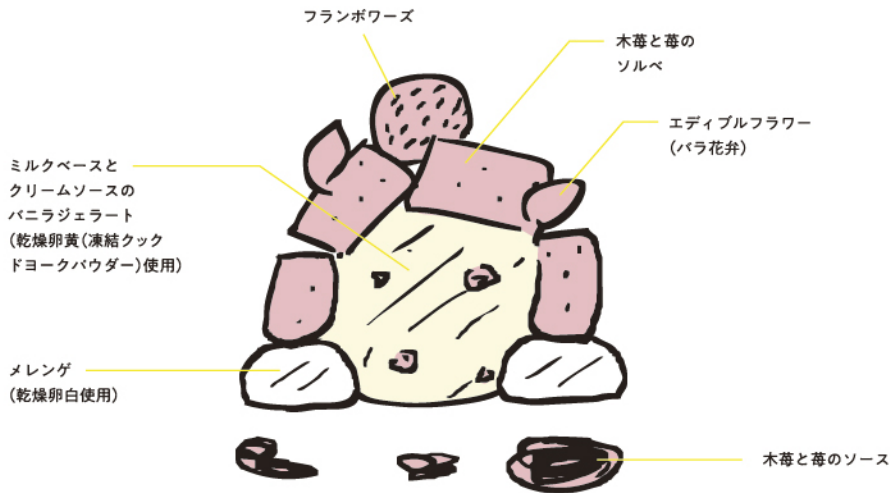
卵黄と卵白の両方の特徴を併せ持ち、製菓、製パン、麺類、その他さまざまな食品に使えます。卵らしい旨みやコク、風味をリアルに再現するのに役立ち、ホクホクとした食感の演出にも。水戻し率を変えることで濃度を調整できる他、水以外の液体にも溶解できるのが特徴です。

なめらかなジェラートと
サクサクのメレンゲに
たまごが活きているぞ



ヴァシュランフリュールージュ

サクサクのメレンゲ、
濃厚なバニラジェラートに木苺を散りばめ、
ソルベフリュールージュで飾り付けし
上からベリーのソースで仕上げた
贅沢な仕上がりのデザート仕立てになっています。



MAISON GIVRÉE
江森 宏之 シェフ

Profile

Pâtisserie FRESSIONにて MOF フランス最高職人フランク・フレッソン氏に師事。帰国後「ベルグの4月」にてシェフパティシエとして5年、アイスクリームケーキ専門店 Glaciel にてシェフグラシエ・シェフパティシエを3年勤め、独立。2015年ミラノ万博ではスイツのワールドカップにて日本代表チームのキャプテンとして出場し、優勝に導く。2017年7月に自身初のパティスリーとなる MAISON GIVRÉE(メゾンジブレー) をオープン。国内外のメディア取材多数。

材料(60個分)

〈メレンゲ〉

(仕上がり1個 10g)

乾燥卵白 10g

水 70g

グラニュー糖 160g

〈バニラジェラート〉

(仕上がり1個 15g)

○ミルクベース

牛乳 1000g

粉乳 50g

クリーム 160g

グラニュー糖 210g

粉末グルコース 50g

トレハロース 22g

安定剤 8g

バニラ 1本

○クリームソース

水 50g

グラニュー糖 50g

乾燥卵黄(凍結クックド

ヨークパウダー) 50g

水 50g

○組み立て

ミルクベース 1000g

クリームソース 400g

冷凍木苺 100g

〈ベリーソース〉

(仕上がり1個 5g)

木苺ピューレ 280g

いちごピューレ 280g

グラニュー糖 340g

トレハロース 170g

ゼラチン 3g

〈ソルベフリュイルージュ〉

(仕上がり1個 10g)

いちごピューレ 800g

木苺ピューレ 800g

グラニュー糖 600g

DX ブドウ糖 150g

粉末グルコース 150g

安定剤 10g

水 1200g

フランボワーズ 370粒

〈トッピング・組み立て〉

バラの花弁 適量

作り方

1

メレンゲ

- ① 乾燥卵白と水を混ぜておく。
- ② ①に半量のグラニュー糖を加えて60度まで温めミキサーで泡立てる。
- ③ ②に残り半量のグラニュー糖を加えて混ぜ合わせ、1cm丸口金で直径4cmのリング状に絞る。
- ④ 90度のオーブンで3H乾燥焼きにする。

point

乾燥卵白は
ブレンダーを使用することで
均一に混ざりやすくなります。



2 バニラジェラート

ミルクベース

- ① 45℃まで温めた牛乳に、粉乳、クリーム、グラニュー糖、粉末グルコース、トレハロース、安定剤、バニラを合わせる。
- ② ①を85～90℃で3分バステライズする。
- ③ ②を冷却して5℃で保管する。

クリームソース

- ① 乾燥卵黄(凍結クックドヨークパウダー)と水を混ぜておく。
- ② ①と水、グラニュー糖を合わせて、80℃まで加熱し殺菌する。
- ③ ②を冷却して5℃で保管する。

組み立て

- ① ミルクベースとクリームソースを合わせてフリージングバニラアイスを作る。
- ② 冷凍木苺を加える。

3 ベリーソース

- ① 木苺ピューレといちごピューレを温め、グラニュー糖とトレハロースを加える。
- ② 分量外の水でふやかしたゼラチンを①に加え、冷やしておく。

4 ソルベフリュイルージュ

- ① 45℃まで温めた水に、グラニュー糖、DXブドウ糖、粉末グルコース、安定剤を合わせたものを加える。
- ② ①を85～90℃で3分バステライズする。
- ③ ②を冷却して5℃で保管する。
- ④ ③にいちごピューレと木苺ピューレを合わせてアイスマシーンに投入しジェラートにする。
- ⑤ ④を冷やし固め、キューブ状にカットする。
- ⑥ ⑤にフランポワーズを付けて冷凍する。

5 トッピング・組み立て

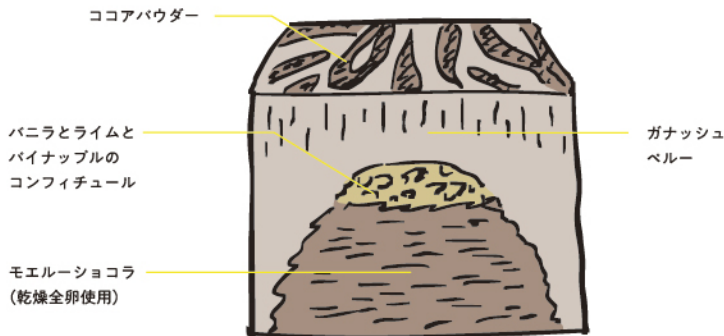
- ① 下からメレンゲ、バニラジェラート、ソルベフリュイルージュ、ベリーソース、バラの花弁の順でトッピングする。



しっとりした
くちどけの良さは
たまごのおかげなんじゃ

KUCHIDOKE

口溶けの良い焼きチョコ(モエルーショコラ)の生地に
さっぱりとしたパイナップルとライムのコンフィチュールを重ね、
ベルー産のフルーティなガナッシュ(生チョコ)を合わせました。
フレッシュな卵ではなく乾燥卵でもフレッシュな味わいが感じられるような
瑞々しいヘアリングを表現してみました。



チョコレート
アカデミーセンター™東京
尾形 剛平 シェフ

Profile

サロン・ド・テスリジエ、ドゥー・シュクルを経て渡仏、現在カカオバリーのブランド大使でもある、MOFのアルノー・ラエル氏のもとバリで1年間働き、その後フランス・キプロンのアンリ・ルルージャポンのシェフ・パティシエとして帰国し、同時に衛ヨックモックの商品企画開発担当として7年間勤務。現在はチョコレートアカデミーセンター™東京の責任者、そしてテクニカルアドバイザーを務める。2019~24年チョコレートイノベーションコンテスト審査委員長兼執行役員。

材料(1本分)

〈モエルーショコラ生地〉

生地 1台 290g=23cm 型

食塩不使用バター 61.4 g

上白糖 53.1 g

ダークチョコレート 65% 53.1 g

アーモンドパウダー微粒粉 69.4 g

水 48.6 g

乾燥全卵 16.0 g

ヘーゼルナッツペースト 11.8 g

バニラオイル 1.2 g

〈バニラライムバイナップル

コンフィチュール〉

生地 1台 50g

バイナップル 1玉(小)

3個分=1,454g

グラニュー糖 A 17.3 g

水あめ 6.1 g

グラニュー糖 B 3.1 g

ペクチンジャムベース 0.6 g

ライム果汁 3個分

初め 125g 最後に 25g

ライムゼスト 0.2 g

バニラビーンズ 2本

〈ガナッシュベルー〉

生地 1台 270g

生クリーム 35% 100 g

転化糖 10 g

ダークチョコレート 65% 100 g

食塩不使用バター 20 g

〈デコレーション用〉

ココアパウダー 0.1 g

作り方

1

モエルーショコラ生地

- ① 溶かしバターとチョコレートを40-45℃に温める。
- ② 水と乾燥全卵をハンドブレンダーで混ぜ水分を浸透させる。
- ③ ②にふるった上白糖、アーモンドパウダー、バニラオイル、ヘーゼルナッツペーストを加え混ぜる。
- ④ ③と①を合わせ混ぜる。
- ⑤ パウンド型に型紙を敷き(230mm×45mm×50mm)生地を290g充填し余熱180℃にしたオーブンで、160℃15分焼成する。反転して15分焼成する。
- ⑥ オーブンから出した型ごと、生地をラップし、冷凍する。

2 バニラライムパイナップルコンフィチュール

- ①皮を剥いた完熟のパイナップルを、バニラビーンズ、水あめ、グラニュー糖 A を鍋に入れ、ハンドブレンダーに掛けながら火にかける。
- ②グラニュー糖 B とペクチンをホイッパーで混ぜ入れ、Brix61°まで煮詰めた後、火から降ろし冷却する。
- ③最後にライム果汁を加え混ぜる。

3 ガナッシュペルー

- ①生クリームを手鍋に入れ弱火で 60℃に温める。
(電子レンジの場合は 600w で 20 秒程度で確認する)
- ②転化糖、60℃の湯煎又は 600w の電子レンジで 40℃程度に溶かしたダークチョコレートと混ぜ、最後にサイコロ状の角切りバターを加えハンドブレンダーで混ぜ仕上げる。

4 組み立て

- ①モエルーショコラを型から数紙ごと外し、紙を先ず外す。
- ②バニラライムパイナップルコンフィチュールが冷めたら 50g 絞り袋でモエルーショコラの天面中心に絞る。
- ③②を -17℃程度に冷凍しておく。
- ④ガナッシュペルーを仕込む。
- ⑤パウンド型にフィルムを敷き (230mm×45mm×50mm) ガナッシュを 270g 充填する。
- ⑥冷凍しておいた③の生地を⑤に乗せ冷凍する。
- ⑦2cm にカットし天面をココアパウダーで仕上げる。
- ⑧フィルムを両側に貼り、ケースに取り完成。

point

乾燥卵のコクや風味は加熱温度によって感じ方が変わります。チョコレートとバニラとの相性が抜群です。

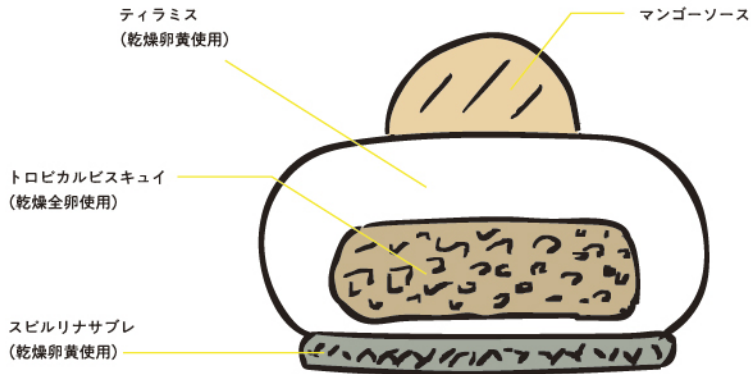


ティラミスや
ビスキュイのkokは
たまごのおかげなんじゃ



Tropical Tiramisu

濃厚なティラミスとサクサクのサブレに、
濃厚でフレッシュなトロピカルフルーツと
マンゴーソースで仕上げています。



ジャヌ東京
野口 ゆきえ シェフ

Profile

エコール・クリオロ、オ・グルマン・カプリシューにて菓子作りの修行後、ラグジュアリーホテルでのキャリアをスタート。2008年より10年間シャングリ・ラ東京にてベストリーシェフドパルティエとして腕を磨く。2018年より沖縄のホテルロカスでベストリーシェフとして勤務。2019年よりフォーシーズンズホテル東京大手町のベストリースーシェフ、2022年よりザ・リッツ・カールトン日光のベストリーシェフを経て、現在はジャヌ東京のベストリーシェフを務める。

材料(60個分)

〈ビスキュイトロピカル〉

オレンジカット 5mm 30g
レモンカット 5mm 30g
バインカット 5mm 30g
ドライマンゴー 30g
ドライパッション 30g
無塩バター 150g
アーモンドパウダー 336g
乾燥全卵 30g
水 90g
きび砂糖 336g
マンゴーシロップ 100g
コアントロー 100g

〈スピルリナサブレ〉

無塩バター 180g
粉糖 114g
アーモンドパウダー 36g
乾燥卵黄 30g
水 40g
塩 1.2g
スーパーカメリア 300g
FD タイム 2g
スピルリナパウダー 10g

〈ティラミス〉

グラニュー糖 244g
水 50g
乾燥卵黄 60g
牛乳 45g
生クリーム 35% 500g
マスカルポーネ 500g
板ゼラチン 20g

〈マンゴーソース〉

マンゴーピューレ 220g
パッションピューレ 80g
水 40g
マンゴーシロップ 40g
グラニュー糖 20g
イナアガー F 10g
レモン果汁 20g

〈コーティング〉

水 800g
ベジタブルゼラチン 54g
グラニュー糖 80g

作り方

1

ビスキュイトロピカル

- ① ドライマンゴーとパッションは5mm角にカットする。
- ② フルーツ類は混ぜておく。
- ③ 乾燥全卵と水、きび砂糖をボールに入れ、ホイッパーでダマにならないように混ぜながら40℃まで温めて泡立てる。
- ④ ③にアーモンドパウダー、②を入れてよく混ぜ、溶かしたバターを加えて混ぜる。
- ⑤ 鉄板にシルバットをひき④を流し、170℃のオーブンで20分焼成する。
- ⑥ 焼けたらラックで冷まし、3の抜き型で抜く。
- ⑦ マンゴーシロップとコアントローをよく混ぜ、⑥に染み込ませる。
- ⑧ ⑦を冷凍庫で凍らせる。

2

スピルリナサブレ

- ① バターは常温に戻しておく。
- ② スーパーカメリア、スピルリナパウダーはふるって、タイムと合わせておく。
- ③ 粉糖とバターをピーターで混ぜ合わせる。
- ④ ③にホイッパーでよく混ぜた水と乾燥卵黄を加えて混ぜる。
- ⑤ アーモンドパウダー、塩、②の順でよく混ぜ合わせる。

- ⑥ ⑤を2mmに押し、冷蔵庫で休ませる。
- ⑦ 4の花型で抜き、鉄板にシルパンをひいたものに乗せて170℃のオーブンで13分焼く。
- ⑧ ラックで冷めます。

3 ティラミス

- ① 乾燥卵黄、水、グラニュー糖をボールに入れホイッパーで混ぜながら50℃まで温め、ポンプを作る。
- ② マスカルポーネをよく混ぜる。
- ③ ゼラチンを分量外の氷水でふやかす。
- ④ 生クリームを8分立てにする。
- ⑤ 牛乳を鍋で温め、③を溶かす(40℃)。
- ⑥ ②と⑤をよく混ぜる。
- ⑦ ⑥と①をよく混ぜる。
- ⑧ ⑦と④をよく混ぜる。
- ⑨ 型の8分目まで⑧を絞り、ビスキュイトロピカルの⑧を入れてティラミス⑧で蓋をする。
- ⑩ 冷凍庫で固める。

point

水分調節をしやすい乾燥卵は、サブレのサクサク感を出すのに向いています。



4 マンゴーソース

- ① グラニュー糖とイナアガーをよく混ぜる。
- ② マンゴー、バッションビュレ、水、シロップを鍋で温める(ビュレが溶けるまで)。
- ③ ②に①を加え沸騰するまで中火で温め、レモン果汁を加えて混ぜる。
- ④ 型に流して冷凍する。
- ⑤ 型から外して型から外したティラミスに乗せて冷凍する。

5 コーティング

- ① ベジタブルゼラチンとグラニューをよく混ぜる。
- ② 鍋に水を入れて沸かし①を加えてよく混ぜ、50℃まで冷ましてマンゴーソース⑤にコーティングし、スピルリナサブレに乗せる。

シュー生地の食感と
なめらかでコクのあるクリームは
たまごのチカラじゃ



キャラメル・スワンシュー

スワンを模したサクッとしたシューと
味わい深いコクのあるキャラメルカスタード
くちどけの良いシャンティーのシュークリームです。
シンプルに卵の美味しさを味わえます。



パティシエ・シマ
島田 徹 シェフ

Profile

2000年に「A ルコント」に入社。
2004年に渡仏し「ビエール・エ
ルメ」バリ本店、「ホテル・ルブ
リストル」など勤務。2009年帰
国後「パティシエ・シマ」オー
ナーシェフに就任。2022年フラ
ンスに本部を持つ世界最古の
シェフの会「フランス料理アカ
デミー」に入会を認められ正会員
となる。テレビ出演やプロ向けの
技術講習会、コンテスト審査員
など活動は多岐にわたり、また
日本ソムリエ協会認定ワインエキ
スパート資格を有しチーズ・ウイ
ンへの造詣も深く、まさにフラ
ンス食文化の伝道師といえる。

材料(90個分)

〈パータシュー〉

牛乳 125 g
水 1 125 g
無塩バター 150 g
塩 2 g
グラニュー糖 10 g
強力粉 75 g
薄力粉 75 g
乾燥全卵 90 g
水 2 270 g
○ドリュール
乾燥全卵 30 g
水 90 g

〈キャラメルカスタード〉

生クリーム 1100 g
バニラビーンズ 0.5本
板ゼラチン 18 g
水 152 g
乾燥卵黄(凍結クックド
ヨークパウダー) 122 g
グラニュー糖 276 g
キャラメルソース 300 g

〈組み立て〉

○シャンティー
生クリーム 800 g
粉糖 80 g
○トッピング
キャラメルチップ 200 g
飾り粉糖 適量

作り方

1

パータシュー

- ① 鍋に牛乳、水1、無塩バター、塩、グラニュー糖を入れて沸かす。
- ② 薄力粉と強力粉を①と合わせてシュー生地を混ぜながら加熱する。
- ③ ②をボールに移し、水2とあわせて乾燥全卵を少しづつ加える。
- ④ 丸と首型に絞って、水と乾燥全卵を合わせたドリュールを塗る。
- ⑤ 180℃のオーブンで焼成する。

2

キャラメルカスタード

- ① 生クリームに裂いたバニラをいれて沸かす。
- ② 乾燥卵黄(凍結クックドヨークパウダー)を水で溶いてグラニュー糖と合わせる。
- ③ ①と②を合わせもったりするまで火を入れる。
- ④ ③とキャラメルソースを合わせる。
- ⑤ あらかじめ分量外の水で戻しておいた板ゼラチンを④に加える。
- ⑥ 粗熱が取れたら冷蔵庫で一晩しっかり冷やす。

3 組み立て

- ① シュー生地の上部をスライスする。
- ② シュー生地の下部にキャラメルカスタードを絞り入れる。
- ③ あらかじめ用意したシャンティーを
③の上に星口金で絞り、さらにキャラメルチップをふる。
- ④ ①のシュー生地上部をのせて、篩り粉糖をふる。

point

ダマが残らないよう気をつけながら
しっかりと水に溶かしましょう。
乾燥卵が持つ独特のコクと旨味が
隠し味になりますよ。



たまごのコト

たまごはみんなを笑顔にするマルチプレイヤー
その多彩な特性で、さまざまなスイーツに
驚くべき変化をもたらすのです。

また、たまごは地球環境にやさしい
食材のひとつです。
殻までがさまざまな姿や形に変えて
有効利用されています。

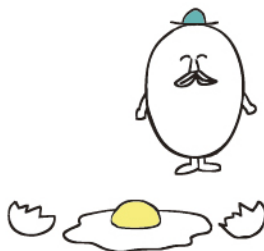
まだまだ知られていない
たまごの価値がありそうですね。
たまごのコトについて
楽しく学んでみましょう。



詳細はこちら

たまベディアサイト
<https://www.tamapedia.net/>





地方競馬の売上げの一部は、畜産振興および
地方財政の改善に活用されています。

畜産の
振興

医療の
普及

教育施設
の充実

地域への
貢献

〔主催〕(一財)食品産業センター

〔後援〕農林水産省 たまご知識普及会議 (一社)日本養鶏協会 (一社)日本卵業協会