text by Rieko Seto / photographs by Tsunenori Yamashita

パティシエ必見!!

「強力粉」「中力粉」「薄力粉」３種の粉を常備する時代です。

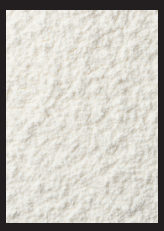
パティシエが使う粉と言えば、「薄力粉」と「強力粉」の２種が一般的でした。
それが最近、中力粉や準強力粉など、パン作りに使われてきた粉を菓子作りに取り入れるケースが増えています。
「クッキーやタルト生地の味と食感がざっくりとフランス菓子らしくなった」
「シュー生地にぐっと存在感が出る」といった声が後を絶ちません。
そこで、「強力粉・中力粉・薄力粉の３種を常備する」メリットをお伝えします。

ふんわり膨らんだシフォンケーキは口溶けよく、なめらかな舌触り。「スーパーバイオレット」の繊細さがメープルの風味を引き立てる。

薄力粉に合わせる強力粉として「レジャンデール」を使用することで、風味が強まり、クリームに負けない存在感のあるシュー生地に。

歯の間でザクザクと砕ける焼き菓子の崩壊感は、「テロワール」の真骨頂。フランス産小麦ならではの素朴な風味が口いっぱいに広がる。

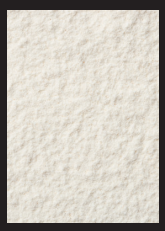
しなやかな生地を作る薄力粉



スーパーバイオレット［薄力粉］
粗蛋白 6.0%　灰分 0.35%
商品区分：菓子用粉

北米産小麦主体。日本人好みの繊細な味わいで、ボリュームが出る。きめも細かく、スポンジケーキやシフォンケーキなど、ソフトで口溶けのよいお菓子作りに最適。

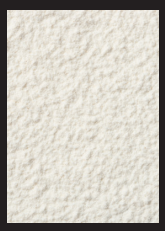
灰分値が高く、小麦の味濃い強力粉



レジャンデール［強力粉］
粗蛋白 12.2%　灰分 0.60%
商品区分：パン用粉

北米産小麦主体。従来の強力粉より灰分が高くやや粗めで、粉の味と香りが最大限に発揮される。より強い味わいや食感を打ち出したい時、薄力粉に加えて使用すると存在感のある生地に。

味わい豊かなフランス産小麦中力粉



テロワール［中力粉］
粗蛋白 9.5%　灰分 0.53%
商品区分：フランスパン用粉

フランス産小麦 100%。粒子がやや粗めでザクザク、ほろほろした食感と小麦の豊かな風味が表現できる。サブレ、タルト、シュー、フィユタージュ、サバランもこれ一本でOK。

「薄力粉と強力粉、粉は2種類あればいい」と考えるパティシエは多い。フィユタージュなど中程度のタンパク量を必要とするお菓子は、薄力粉と強力粉＝1：1で合わせて使う。それが最近、「中力粉も常備しよう」に変わってきた。さらに、石臼挽き粉や全粒粉など、多種類の粉を使い始めた人も少なくない。

パン用粉をお菓子作りに使う理由

その理由は、日本における洋菓子の変化。以前は、スポンジケーキに代表されるように、軽やかで口溶けのよいお菓子が好まれた。しかし、渡欧する人が飛躍的に増えるにつれ、ヨーロッパのように粉の風味や重厚感の感じられるお菓子が求められるように。フランス帰りのパティシエたちもより現地に近い食感を追求する中で、注目したのがタンパク量が中力粉に値する「フランスパン用粉」に区分されてきた中力粉だ。

そもそもフランスでは、小麦粉は日本のように粗たんぱくによるグルテンの強さではなく、味や香りの素となる灰分量で区分される。お菓子に使われるのは主にT45（タイプ）※（灰分0.5%以下）、T55（タイプ）※（灰分0.5〜0.6%）で、いずれも中力粉に近い。「日本の一般的な薄力粉や強力粉に比べて灰分が高いので、小麦の味わいと素朴な食感が強く感じられます。日清製粉の『テロワール』はまさに、そんなフランスの粉に近い形を求めて開発された粉。フランス産小麦をやや粗めに挽き、灰分を高くして、小麦らしい風味と旨味を残しています」と話すのは、日清製粉株式会社研究開発本部テクニカルセンター所長の関靖彦さんだ。

日清製粉 研究開発本部テクニカルセンター所長 関靖彦さん

歯触りやコク味のある粉を使う

「当初はフランスパン用粉として開発されましたが、素材に敏感なパティシエの間で『焼き菓子を作るとおいしい』と評判になり、認知度が高まった。ザクザクッとした崩壊感や、薄力粉と異なる重厚感をお菓子にもたらし、豊かな味わいと個性を表現できます」。関さんいわく、「薄力粉と強力粉を合わせて使うのと中力粉で作るのでは、焼き上がった後の味わいや食感が違う」。

さらなる重厚感や小麦の力強い味わいを求めるならば、強力粉の「レジャンデール」を薄力粉に混ぜて使うのもおすすめという。「薄力粉と強力粉を合わせて作ることの多いフィユタージュやシューの場合、灰分の高い『レジャンデール』を通常の強力粉と置き換えるだけで、ぐんと風味が増し、クリームやその他のパーツにも負けない存在感を発揮してくれます。今、人気のシンプルスイーツもワンランクアップの味わいになりますね」。

粉がお菓子の個性を作る！

フランス的味わいを出したい時は「テロワール」や「レジャンデール」を。日本人好みのふんわり軽いお菓子を作りたい時は、きめ細やかで繊細な味わいの薄力粉「スーパーバイオレット」を。粉を使い分け、組み合わせることで表現の幅が大きく広がる。「粉選びこそ菓子作りの鍵」なのである。

※乾物量ベース