

スパイスの世界とカヌレの相性

◆まだ知られてないスパイスの世界

スパイスを使ってカレーを作ったり、アジア料理で、レアなスパイスを使いこなしている方も多いと思います。

ただ、お菓子に関しては、私自身も、使えるスパイスはある程度限られると思っていました。

ここで、改めてスパイスの定義を確認してみると、「食品に特別な風味を与えることを目的とし、比較的少量使用される種々の植物の風味または芳香性の葉、茎、樹皮、根、根茎、花、蕾、種子、果実、又は果皮等をいう」となっています。ですので、正確には、ハーブ類も入ると思いますが、ハーブについては、お菓子と合わせやすく、広く知られていることも多いので、今回は、種子や、茎、果実といったものに注目してみました。

そんな時に知ったのが、フランスの最高級スパイスを扱う”Terre Exotique テール・エグゾティック”です。



◆ Terre Exotique テール・エグゾティック

日本では未だに聞いたことも見たこともない、世界の希少な胡椒、木の実や塩を揃えているのが、フランスのテールエグゾティックです。

それぞれの国の島の山奥や高地でしか見つけることの出来ない、極めて珍しいスパイスの数々。その挽きたてをかいた時、初めてかぐそのスパイスの香りの芳醇さ、新しい香りにすっかり魅せられました。

テールエグゾティックは、フランス人のエルワン・ド・ケロス氏自身がアフリカのカメルーンのペンジャでペッパー農園と出会い、心を奪われて以来、スパイスを探し求めて世界中を飛び回って旅をし、新たなスパイスを探しているそうです。そのスパイスの品質と、希少性から、近年は一流シェフたちがこぞって使っています。

単品のスパイスだけでなく、独自にブレンドされたオリジナル__スパイスブレンドも販売されています。

最高級の品質と、新しい香りをぜひ体験してみてください。

◆挽き立てを使う

素晴らしいスパイスを揃えたら、次にすることは、「挽きたてを使う」ということです。同じスパイスでも、挽いた瞬間から、酸化し、香りは飛んでいきます。

何より、挽きたての香りに勝るものはありません。

今回ご紹介する、アメリカのマイクロ・プレイン社のスパイスミルがとても使いやすく、刃の品質もよく、シェフたちに注目されている商品ですが、お持ちのチーズグレイダーなどでも構いません。

ぜひ、「挽き立て」でスパイスの魅力を存分に楽しんでくださいね。



◆スパイスとカヌレとの相性

今回カヌレをスパイスと合わせることにしたのは、カヌレがとてもシンプルな材料で、水分が多い、香りやすいお菓子だからです。卵や牛乳、小麦粉、砂糖といった、シンプルな材料で、水分が多いことでフレッシュに香り、また、出来立てを食べるお菓子なので、より魅力が引き立ちます。

焼き菓子にももちろんスパイスは使えますが、ぜひプリンや、カスタードクリーム、ホイップクリーム、アイスクリームなどにまずは挽いて加えたり、召し上がる直前にばらりとかけてみてください。ただスパイスでかぐより、また違った風味を生み出していることに気づくはずですよ。

そうしたら、今度はクセのある味に挑戦し、何が合うか、考えるのもまた楽しいですよ。

さらに、【2種類】のスパイスを組み合わせることで、違った風味になるのがスパイスの面白いところです！

自分のアイディアと、感性・味覚を研ぎ澄ませて、新しい世界をお菓子で作りに出してみてくださいね。

