

☕ Amazing Sweets Recipes

コーヒーによって
合うスイーツは
変わります。



コーヒー焙煎家
エリック・ドゥショソフ

1858年創業のパリ1区
の老舗焙煎店「ヴェルレ」の4
代目当主。生豆の買い付け
で世界を巡る傍ら、ほぼ毎
日自身でコーヒーを焙煎す
る。www.verlet.fr

Amazing Sweets Recipes

パリのパティシエとコーヒー焙煎家に習う

コーヒーに合う スイーツ・レッスン

ベストの
組み合わせは
なんだろう？



パティシエ
フランソワ・ベレ

パリ16区の高級ホテル「シ
ヤングリ＝ラ・ホテル・パ
リ」のシェフ・パティシエ。
縁密な味覚構成のエレガ
ントなお菓子に定評あり。
www.shangri-la.com

[連載第2回] 焙煎の度合い

コーヒーとスイーツの組み合わせには、
どんなコツと楽しみがあるのでしょうか？

美食の都ノヤノの老舗焙煎店当主と
一流ホテルのシェフ・パティシエ、
彼らと一緒に考えてみる4回連載です。

文・高崎川貞子 / 写真・吉田タイスケ
イラスト・マツモトヨーコ

ドゥショソフ (以下ド) : 今回のテーマは「焙煎の度合い」でいきましょう。豆の焙煎は、コーヒー豆のアロマを引き出す重要な作業。浅過ぎてはアロマが十分に不出、深過ぎてはアロマの広がりを打ち消してしまいます。うちでは中煎りを理想にしつつ、豆の個性や状態に合わせて、温、度や時間を調整しています。今日は浅煎り・中煎り・深煎りの3段階で、違いがわかりやすいものを選びました。抽出方法はエスプレッソで、3種類を飲み比べましょう。

ベレ (以下ベ) : まずは浅煎りから。

ド : エクアドル産パカマラです。甘酸

っぱく繊細なアロマを生かすよう、飲むときに焙煎香がほとんどしないくらいに仕上げます。

ベ : 本当だ。しかもすごくオイリーですね。舌をしっとり覆うように広がる。

ド : すーっと後味が馴染むでしょう？火入れが少ないので脂分が残るんです。次は中煎り、セント・ヘレナ島産ブルボンです。スカッと抜ける、きれいな酸味があります。

ベ : ミズぐり、のような、軽い酸味。苦みや焙煎香が一体化して、バランスよくまとまっているなあ。美味しい！

ド : そう、そのバランスのよさが、中煎りの魅力なんです。最後はローマ・ブレンド。イタリア風のぐっとくるエスプレッソのため、数種のアラビカをブレンドし、深く焙煎しています。

ベ : うわ！香りからドカンときますね。飲み口はドライ。妙りごまのような…。

ド : これだけ煎ると、残るアロマはカ

ラメル香くらい。酸味も切れるので、ドライな印象になるんです。

ベ : うーん、浅煎りと深煎りは正直、

スイーツを合わせるのには難しいかな。浅煎りはそれ自体が甘酸っぱい風味だから、甘いものが欲しくならないように感じます。深煎りは味も香りも強過ぎて…。中煎りは、わかりやすい級コーヒー味×、と酸味のバランスがいいので、いろいろ思い浮かびますね。

例えばグレープフルーツを使ったチーズケーキ。酸味と苦みを備えているので、コーヒーの味わいがよりクリアに浮かび上がるかな、と。チーズのクリーム感も、この「濃すぎず、薄すぎず」の中煎りにハマると思います。

ド : 僕はセント・ヘレナ島のコーヒーとは、ビターチョコレートを合わせるのが好み。ほのかな酸味を共鳴させる合わせ方なのだけど、そう聞くと、チーズケーキもかなりよさそうですね。

