

パンに恋して

FALL IN LOVE WITH BREAD

皆さん今年のクリスマスはどんな風に過ごす予定でしょうか。いつもと同じディナーとケーキでちょっとマンネリ気味？ そんな時におすすめなのが、ヨーロッパの「クリスマス伝統菓子」。今号は、アレンジ次第でクリスマスの楽しみ方が何倍も広がる、イタリアとドイツの伝統菓子をご紹介します。

パン職人が教える

クリスマスの楽しみ方



クリスマスが何倍も楽しくなる、ヨーロッパの伝統菓子を取り入れよう！

PANETTONE & STOLLEN

「パネトーネ」&「シュトーレン」

ドンクがクリスマスにおすすめする伝統菓子は、イタリアの「パネトーネ」とドイツの「シュトーレン」。本場のクリスマスではどのように親しまれているのでしょうか？

— クリスマスを祝う楽しみの一つと言えば、クリスマスケーキ！ 一般的にはクリスマス仕様のショートケーキが日本では定番ですね。

ドンク：そうですね。でも実は、これは日本特有のもので、海外には様々なクリスマスケーキがあります。中でも、今回ご紹介するのは、イタリアの「パネトーネ」とドイツの「シュトーレン」。どちらも、クリスマスのシーズンになると、そ

れぞれの国の各家庭で毎日のように食べられています。

日本のクリスマスケーキは、クリスマスイブや当日に食べられることが多いですが、パネトーネとシュトーレンは、その日だけでなく、クリスマスの4週間前頃から日常的にいただくのが大きな違いです。

— 随分前から食べるんですね。日本のクリスマスケーキは、ディナーの最後の締めのようなスペシャル感がありますが、そういう意味ではパネトーネとシュトーレンは、本国ではどのような存在なのでしょう？

ドンク：もともとヨーロッパではクリスマスの4週間前の日曜日からイエス・キリストの降誕までの間を「アドヴェント」と言って、クリスマスを待ち望む期間として知られています。この時期に、親戚や友人、知人同士で贈り合うギフトが、パネトーネやシュトーレン。互いにいつも贈り合うので、アドヴェント期間中は、どの家庭にもパネトーネやシュトーレンがたくさんあるそう。どちらも長期間保存できるので、毎日少しずつ食べたり、アレンジして食べたり、と楽しみ方も色々。一回食べて終わり、ではなく長く楽しめるので、まさにクリスマスを待ちわびるスイーツとしてぴったりなんです。そこで今回は、伝統菓子パネトーネやシュトーレンを使った、クリスマスが何倍も楽しくなるアイデアをご紹介します(裏面)。ぜひヨーロッパ流のクリスマスを楽しんでみてください。

PANETTONE from ITALY



焼きあがったパネトーネは、膨らんだ生地がしぼまないよう、逆さまに吊るしてひと晩置きます。

「パネトーネ」ってなに？

もともとはミラノのクリスマス用発酵菓子。今ではイタリア各地に広がり、クリスマスの時期はひいきの店のパネトーネをギフトとして贈り合ったりしています。名前の由来は諸説ありますが「パネトーネ=トニーのパン」とされる、ミラノの菓子店トニーの娘に恋した若者のロマンティックな恋物語による説も。

「パネトーネ」ってどんな味？

ふわふわの生地には卵黄やバター、牛乳のほか、サルナタレーズンやオレンジピールなどのフルーツが使用され、風味豊かで程よい甘さが特徴。ドンクのパネトーネでは、イタリアの伝統発酵菓子に精通したトップクラスの菓子職人、オランド・メネギン氏直伝の製法・技術による本場の味が楽しめます。

STOLLEN from GERMANY



味わい深いドンクのシュトーレンはレーズン、オレンジピール、ドライフィグなどのドライフルーツが入っています。

「シュトーレン」ってなに？

ドイツ生まれのクリスマス菓子。ドイツ語で「坑道」を意味し、坑道に似た形の断面も特徴です。白い粉砂糖が布に包まれた幼子イエスに見えるため、誕生当初からクリスマスの贈り物として、司教様に献上されていた事でも有名です。

「シュトーレン」ってどんな味？

ドンクのシュトーレンは、洋酒にじっくり漬け込んだドライフルーツやくるみが入った深みのある味わいが特徴。マジパンを真ん中に巻き込むことで出したナッツの豊かな風味と生地のしっとり感、直焼きによるさっくりとした歯ざわりで口どけが良いのも魅力です。



01 ADVENT

「アドヴェント」期間中に食べて、いつもより“長く”クリスマスを楽しもう

ヨーロッパではクリスマスの4週間前の日曜日から12/24までの間を、クリスマスを待ち望むアドヴェント期間と呼び、この期間中に伝統菓子を食べる習慣があります。特に、濃厚なシュトーレンは日が経つにつれ熟成されていくため、薄くスライスして少しずつ食べることで味の変化を楽しめます。この時期は来客にも伝統菓子をふるまうのがヨーロッパ流のおもてなし。

パントーネ シュトーレン



グリューワイン

【材料(2人分)】
赤ワイン 約350ml
オレンジ 1/4
リンゴ 適量
シナモンスティック 1本

【作り方】
1. オレンジは2~3mmの輪切りにする。リンゴは皮ごといちご切りに。
2. 鍋に全ての食材とワインを入れて沸騰しないように温める。シナモンスティックがない場合は、シナモンパウダーでも可。

02 DRINK

クリスマスムードを盛り上げるスパマンテやグリューワインと一緒に

イタリアのパネトーネに合う定番の飲み物といえば、スパマンテ(スパークリングワイン)。パネトーネの甘さと果実感を、スパマンテのフレッシュな刺激で流し込んでいく味わいはまさに絶妙です。そして、ドイツのシュトーレンにぴったりなのは、グリューワイン(ホットワイン)。濃厚な甘さのシュトーレンと、スパイスの効いたワインが口の中で心地よく溶け合い、大人の味わいに。

パントーネ シュトーレン



03 GIFT



クリスマスパントーネ
税込 2,160円(本体 2,000円)

シュトーレン
税込 1,836円
(本体 1,700円)

家族や友人への贈り物、クリスマスパーティの手土産にもおすすめ

イタリアやドイツでは、アドヴェント期間中、知人同士でパントーネやシュトーレンを贈り合います。そこで今年は、家族や友人、いつもお世話になっているあの人へ、クリスマス伝統菓子を贈ってみてはいかがでしょうか？クリスマスパーティの手土産にも伝統菓子はぴったり。ヨーロッパ流のクリスマスを楽しむスイーツなら、きっとパーティも盛り上がるはずです。

パントーネ シュトーレン

CHRISTMAS IDEAS 2019

パン職人が教える クリスマスが盛り上がる 伝統菓子アイデア 5

ここでは、本場イタリアやドイツで実践されているクリスマス伝統菓子の楽しみ方をお手本に、5つのアイデアをご紹介します。ひと手間プラスするだけで、クリスマスムードがぐっと盛り上がるので、ぜひ取り入れてみてください。

。 。 。 。 。 。 。

CHRISTMAS CAKE 04



ほんのり洋酒を効かせた クリームを添えれば、リッチな 大人のクリスマスケーキに！

ザバイオーネと言われる伝統的なスイーツをアレンジ。洋酒の風味がほんのりと上品に口の中に広がる甘いクリームをかけたこちらは、大人のクリスマスケーキとして、スパマンテと一緒にどうぞ。

パントーネ

【材料(2人分)】
クリスマスパントーネ お好みの量にカット
ザバイオーネソース ★卵黄 1個
★ラム酒 10g
★グラニュー糖 8g
ココアパウダー 適量

【作り方】
1. ★を全てボウルに入れて卵黄を溶きほぐす。ボウルを湯煎にかけて、泡立て器で混ぜながらクリーム状になるまで加熱する。
2. カットしたパントーネにお好みの量のザバイオーネソースとココアパウダーを振る。



05 TOAST

簡単!なのに驚きの美味しさ。 トースト×アイスクリームで絶品スイーツに変身

パントーネのアレンジレシピでぜひ試して欲しいのが、トーストしたパントーネのバニラアイスクリーム添え。ほんのり焼き色がつく程度にパントーネをトーストすると、さくとした食感の変化とともにフルーツの風味がさらに香ばしくなり、バニラアイスクリームと相性抜群!

パントーネ