

東京

「其の日」暮らし

＝ドイツ編＝



生クリームが固まらない!!

先日大雪が降り、気温の低いドイツではナカナカ雪が溶けません。そのおかげで久しぶりに橇に乗って遊びました。友達が持っている小さめの子供用のプールを橇の代わりにして滑ったのですが、それでもとても楽しいのです。もちろん他のドイツ人は木で出来た橇やハンドル付きのプラスチックの物など、とても立派な橇で遊んでいました。こちらでの橇は滑るため以外に雪でベビーカーが使えないときは橇を引っ張って散歩に出かけたり幼稚園に通園したりするのです。確かに、雪の上でベビーカーを押すのはとても大変です。まるでブルドーザーのようにタイヤで雪かきをしながら進まなければならないのです。最後にはベビーカーを押すのではなく引いて歩くということになっていました。いま橇を買おうかと真剣に考えているところです。

こちらのスーパーではたくさんの種類のチーズやヨーグルト、バターミルクという名のものなど日本では見たことのない物もあります。生クリームもいろいろ。数種類のメーカーから2〜3個くらいの生クリームの種類がありました。すべて脂肪分が違うのです。

こちらに来てからオープン付きのキッチンを満喫するべくお菓子作りに挑戦しています。最初は張り切って本を見てドイツのケーキを作っていたのですが、最近では日本のお菓子のレシピサイトを参考にして作るロールケーキに挑戦しています。小麦粉の種類が日本とドイツでは違うのでふんわりケーキは出来ないと聞いたことがあったのですが、どうしても食べたくなって挑戦したのです。結果ケーキ生地はふんわり成功！生地が成功したのは初めてでした。この調子で生クリームに移りました。手順どおりに混ぜるのですが、いつもなら固まる位のタイミングなのにナカナカ固まらないのです。私が短気なのか？

と思ったのですが、たんだんクリームの艶が無くなってきます。これはマズイ状態かもしれない！そういえば『ドイツの生クリームは混ぜすぎると固まる前に分離するでえー』とあの人が言っていたっけ』と友達が教えてくれたことがあるのを思い出しました。分離すると困るので固まらない状態でロールケーキに使いましたが、美しくないので。せっかく生地が上手く作れたのに・・・ガツクリしました。数日後リベンジを思い立ちインターネットで解決法を検索しました。するとドイツのクリームは日本の物とは違い脂肪



ドイツの生クリーム・バター
ミルク・sahnefestなど



分が低いのでそのままでは固まらない。そこで Sahnefest という粉（成分はデキストリン）を入れることで固まるという情報を入手しました。生クリームのパッケージを見ると確かに脂肪分が30%となっていました。改めて sahnetest 購入して再挑戦。何とか固まったのですが、パッケージの写真みたいにキレイに角が立たない。何とか形になりましたが、再び美しいロールケーキを目指してリベンジを考えています。

PUKIPUKI・N

掲載の記事・写真・イラスト等の全てのコンテンツ無断複写、転載を禁じます。

（株）ファッションビジネス・御堂筋新聞