



[← トップページ](#)

HENRI CHARPENTIER

Lettre de Paris

「パリからの手紙」では、さまざまな角度からパリ「衣・食・住」情報を毎月お届けする予定です。

VOL.54

コンフィズリー

Univers de la confiserie

プラランープラリネープラリーヌ

Pralin- Praliné- Praline

「プララン」「プラリネ」「プラリーヌ」ー。フランス語の動詞の活用にも聞こえますが、それぞれアーモンドやヘーゼルナッツの加工品で、コンフィズリー（砂糖菓子）のひとつであることは、みなさんもよくご存知でしょう。

まず、焼いたアーモンドに糖液をからめたプラリーヌは1636年、プレシ・プララン伯爵 Comte de Plessis-Praslin の料理人だったクレモン・ジャリュゾが発明しました。その後ジャリュゾは、フランスのほぼ中央に位置するロワレ県モンタルジーに店を構え、プラリーヌを販売。そして1903年、コンフィズリーを修行していたレオン・マゼがプラリーヌのレシピを買い受けて、モンタルジーに今も残る『マゼ』をオープンしたのです。



「マゼ」のプラリーヌ
「マゼ」のレシピを今でも受け継いでいるそう
タマシツのなまボックスには、モンタルジーの
マゼボ一店舗と店舗が載っています

ARCHIVES (パリ情報)

- Vol.01 牛乳
- Vol.03 川
- Vol.05 砂糖
- Vol.07 店
- Vol.09 坂道
- Vol.11 季節
- Vol.13 パン
- Vol.15 椅子
- Vol.17 演劇
- Vol.19 貝
- Vol.21 ワイン
- Vol.23 サーカス
- Vol.25 菜園
- Vol.27 王
- Vol.29 教会
- Vol.31 市場
- Vol.33 家



「マゼ」の定番調剤をしたブラリーヌ



ブラリーヌから派生したスペシャルティアー
カラムルがけしたアーモンドやヘーゼルナッツ
黒糖チョコやチョコレートやカカオパウダーでコーティング

ブラリーヌという名前は、ブララン伯爵の名前の一部Praslinが由来になっています。今でも『マゼ』の看板や商品に残っているように、当初はPralineではなくPraslineと記されていました。「ブラズリーヌ」と発音されることもあります。フランスでは「ブラリーヌ」と呼ぶのが一般的です。スベルも次第にPralineに変化しました。

ブラリーヌの製法は、創業時から変わっていないとのこと。シンプルな砂糖菓子ですが、銅釜の中で何度も何度も丁寧に熱い糖液をかけて仕上げることで、甘くて、カリカリと香ばしいブラリーヌとなります。一般にコンフィズリーは、気軽に食べるおやつ感覚でとらえられますが、『マゼ』は自らコンフィズール・ドゥ・リュクス confiseur de luxe、つまり高級な砂糖菓子店と呼んで、歴史と伝統技へのこだわりを表現し、追求しています。

さて、『マゼ』のブラリーヌは褐色ですが、ピンクに染めた「ブラリーヌ・ローズ Praline rose」は、フランス・リヨン周辺のスペシャルティアー。そのまま食べるよりも、ブリオッシュやタルトの具材として使われていることが多いようです。このブラリーヌ・ローズ入りブリオッシュの発祥の地として知られている村が、サヴォワ地方のサン・ジェニ・シュール・ギエ Saint Genix sur-Guiers。“ガトー・サン・ジェニ Gâteau de Saint-Genix”という名前で、パ



2012年3月にパリにショップをオープン
（17 rue des archives, 75004 Paris）
コンフィズリーの職人を呼んで選んだという車道を開いた内装と
調剤と包装を担う責任者でマゼの内部を徹底させた
調剤デザイナーは日々の調剤で活躍する米川洋さん



「パリ」の「マゼ」・ドゥ・リュクスでは、製菓で作業を楽

- Vol. 35 雨
- Vol. 38 夏の野菜
- Vol. 40 魅惑の蒸留酒
- Vol. 42 パリのハム
- Vol. 44 種子のちから
- Vol. 46 食クリエイションのラボ
- Vol. 48 旬の味 牡蠣
- Vol. 50 禁断と呼ばれた果物ーりんご
- Vol. 52 食のイベント「パリ・デ・シェフ」
- Vol. 53 パリのハンバーガー
- Vol. 54 コンフィズリー

ARCHIVES (パリラボ通信)

- Vol.02 ベルギー視察旅行
- Vol.04 パリのベスト「パリ・プレスト」!
- Vol.06 パティシエのサンドウィッチ
- Vol.08 [カフェスイーツ]新連載
- Vol.10 そば粉のクレープ
- Vol.12 夏のデザート
- Vol.14 パリ・ブランジェ
- Vol.16 夏のバカンス
- Vol.18 味わい深いスペキュロス
- Vol.20 ウィーン視察旅行
- Vol.22 ボヌヌ・フェット!
- Vol.24 王たちの焼き菓子
- Vol.26 ザットルテ
- Vol.28 パリのベスト・フィナンジェ
- Vol.30 タルトに夢中!
- Vol.32 春のデザート

リのパン屋さんでも時々見かけます。



ブラリーヌ - ローズ入り赤アザランジュ、卵や大粒のほろ蜜です

一方ブラリーヌは、焼いたアーモンドやヘーゼルナッツにカラメルをかけて砕いたもの。さらにそれをペースト状にして、小粒サイズのボンボン・チョコレートのセンターにしたり、バタークリームに混ぜてシュー菓子「パリ・プレスト」にしたりと、パティスリーには欠かせない材料のひとつです。

さらに、このブラリーヌをブラランと呼ぶこともあるようです。さらにブラランは、煮詰めた糖衣にからめたアーモンドを冷まして細かく砕いたものも指します。

そして次の舞台はベルギーへ。1912年、ブラリーヌをチョコレートで包んだボンボンを『ノイハウスNeuhaus』の3代目ジャン・ノイハウス・ジュニアが考案。“ブラリーヌ”と名づけたのです。今でもベルギーの人々はこのブラリーヌ入りのチョコレート“ブラリーヌ”をこよなく愛しています。



パリのパン屋で見たのは青レー・サン・ジュエ、
白いプティマッシュに、ブラリーヌ・ローズと
真っ白な砂糖をかけるのが伝統的なスタイルです

だんだんブラリーヌとブラリーヌの関係が複雑になってきましたが.....。どちらもナッツの香ばしさや食感を最大限に楽しめる食べ方であることは間違いのないでしょう。

〈文・三富千秋 / フランス パリ在住 2012年4月〉

Vol. 34 ジョウフィユーズ・バック!

Vol. 37 2011年夏のデザート

Vol. 39 夏のタルト

Vol. 41 秋のデザート

Vol. 43 秋のデザートその2

Vol. 45 クリスマスケーキ

Vol. 47 クリスマスデザート

Vol. 49 甘い料理

Vol. 51 フィナンシェ

SPECIAL (特別編)

Vol.36 フェルデルのレシピ

[このページの先頭へ](#)

COPYRIGHT(C) H.C.CREATION CO., LTD ALL RIGHT RESERVED.