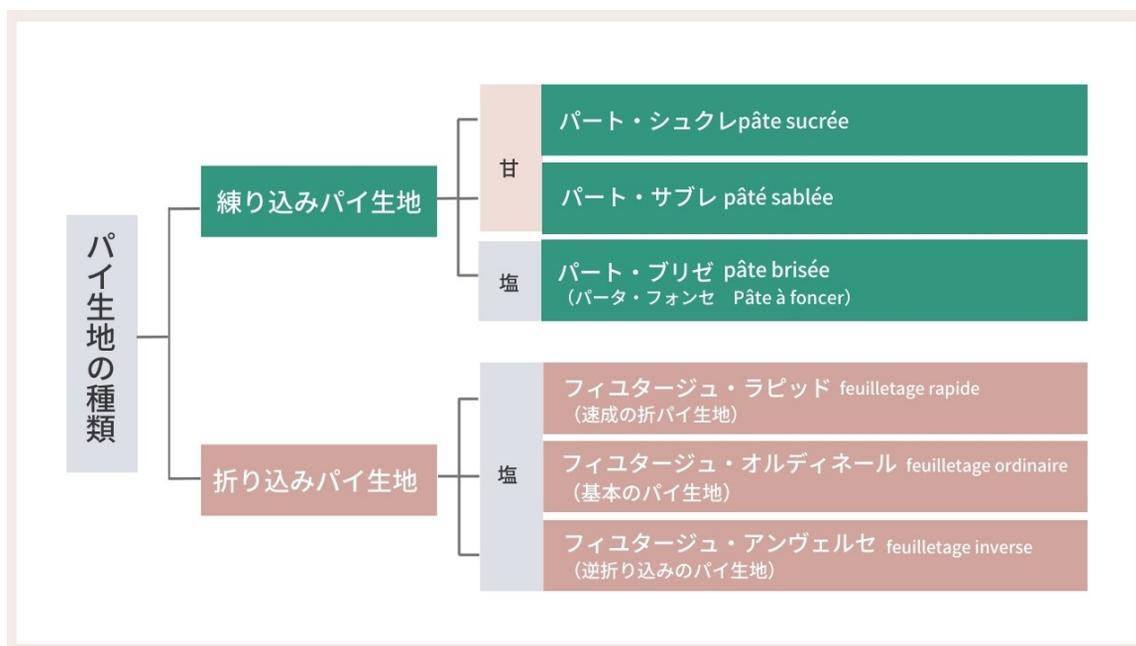


## 練りパイ生地・折パイ生地の種類



パイ生地には「練りパイ生地」と「折りパイ生地」の2つがあります。違いや特徴を整理できていると、人に上手く伝えられるようになり、お菓子によって使分けることで思い描く食感を表現できるようになります。

### 練り込みパイ生地は3種類

塩味の練り込みパイ生地 = パート・ブリゼ (別名 パータ・フォンセ)  
甘い練り込みパイ生地 = パート・サブレ/パート・シュクレ

### ブリゼ生地 (pâte brisée パート・ブリゼ)

用途: キッシュ、タルトタン、アーモンドクリーム+フルーツを詰めて焼き上げるタルトと相性がよい  
特にチェリーパイなどの水分の多いフルーツタルト。チーズタルトなど。

**ブリゼ=砕けた**という意味。ザクとした歯ごたえともろく崩れる食感の生地です。

#### 作り方

小麦粉に冷たいバターを米粒大に刻んでそぼろ状にする。  
冷水を加えて練らないように上から押さえて重ねて合わせるようにまとめます。  
**ポイントは練らないこと。**グルテンが出ると食感が悪くなったり焼き縮みにつながる。

Q&A「ブリゼ生地」と「フォンセ生地」は同じものですか？

**パータ・フォンセはパータ・ブリゼと同じものと捉えて教室ではパータ・ブリゼに統一しています。**

**フォンセ=生地を敷き込む**という意味。

タルトなどの型に敷いて使う生地の総称。甘くない生地をさします。

フランスの製菓学校の本や、日本の専門書では、**パータ・フォンセには卵黄が入っています。**

プロの現場で区別して呼ぶケースも見られます。パータ・フォンセとして知ったレシピをそのまま受け継いだり、卵黄入りレシピをパータ・フォンセと呼ぶ場合も考えられます。

## サブレ生地 (pâté sablée パート・サブレ)

用途：タルトの土台など幅広い。型抜きクッキーなど。

**サブレ=砂で覆われたの意味。**ほろほろ、サクサクした食感で口の中でもろく崩れる口溶けのよい生地。

### 作り方

小麦粉、砂糖に冷たいバターを入れて細かく刻み、サラサラの砂状にする。  
卵を加えてひとまとめにする。必要に応じてフラゼする。  
素材どうしのつながりがゆるいため、グルテンが抑えられてパート・シュクレよりもろいのが特徴です。

## シュクレ生地 (pâté sucrée パート・シュクレ)

用途：タルトの土台、レアチーズケーキの土台など幅広い。

**シュクレ=甘い意味。**砂糖やバターの配合が多めの甘いクッキー生地。サクツとした食感で、パート・サブレに比べて歯ごたえがある少し固めの質感。タルトを切り分けたときにボロボロ粉状になりにくい。

### 作り方

室温にもどしたバターに、砂糖をすり混ぜて、卵、小麦粉を順に加えて、ひとまとめにする。  
必要に応じてフラゼ（手のつけねで台にこすりつける動作）する。  
最初にバターをクリーム状にするのが、パート・サブレの製法と異なる。

## 折り込みパイ生地 3 種類

### 速成の折りパイ生地 (フィユタージュ・ラピッド)

**ラピッド=早い という意味。**速成パイ、即席パイ、アメリカンパイなどと呼ばれる。

#### 特徴

- ・休ませる時間が短く早く短時間で作れる。
- ・他のパイに比べてやや固く、層が不均一だたよく浮いてサクサクする。
- ・アップルパイなど、水分の多いフルーツと合わせても食感が失われにくい。
- ・作ったらできるだけ早く使い切る。もしくは冷凍する。

#### 作り方

小麦粉に角切りバター、塩、水を加えてざっくりまとめる。帯状に長くのばして繰り返し折る。

### 基本の折りパイ生地 (フィユタージュ・オルディネール)

**オルディネール=普通の という意味。**直訳は普通のパイ。正統派の作り方をする基本の折りパイ生地

#### 特徴

- ・層が均一でサクサク、ハラハラ口溶けも浮きもよいスタンダードなパイ生地。
- ・すべてのパイ菓子に幅広く使える。
- ・水分の多い素材は層がくつきやすい。

#### 作り方

小麦粉、塩、水でデトランプという生地をつくり、バターを包みこむ。帯状にのばして折るを繰り返す。

## 逆折り込みの折パイ生地（フィユタージュ・アンヴェルセ）

**アンヴェルセ=逆にする**の意味。基本のパイ生地とは逆で、バターでデトランプを包んで折る。

### 特徴

- ・ハラハラと繊細な食感で、バターの豊かな風味を感じる。
- ・パイ菓子全般、特にパイ生地そのものを味わいたいお菓子に向く。
- ・手早さと技術が求められる。

### 作り方

バターに小麦粉を合わせて成形し、少しやわらかめのデトランプで包みこむ。帯状にのばして繰り返し折る。

作るお菓子にどのパイ生地が適しているのか、イメージする食感になるのか、それぞれの特徴をふまえた上で用途に合わせて選択していく参考にしてください。

《参考動画》

<https://youtu.be/iHK2tr4Dl9I>



テキストの無断コピーや譲渡は禁止します。

©Copyright Atelier S Liaison All rights reserved.