

お菓子にまつわるいろんなモノを解説!

お菓子のおいしい話

今回のテーマ
キャラメル

砂糖、水(水飴)、生クリーム、バターなどを煮詰めて作るキャラメルはお菓子作りにおいて、ケーキの表面を色づけしたりクリームの香りづけをしたりと、お菓子を魅力的にしてくれる魔法のアイテム。香ばしい風味とコクのある味わいが特長です。

キャラメルとカラメルの違い

原材料は同じ砂糖ですが、130℃で茶褐色になるまで温め、生クリームを混ぜたものを「キャラメル」、160℃を超えて少し焦げ目をつけ、褐色に変わったものを「カラメル」といいます。ちなみに「生キャラメル」は、さらに低めの110℃前後での加熱により作られます。「カラメル」は、加工の仕方によっていくつか種類があります。

◆Caramel clair カラメル・クレール

ブロンド色に煮詰めたカラメル。プディングのソースやクリームの香りづけに使います。

◆Caramel colour カラメル・カラー

褐色に煮詰めた糖液。フルーツケーキなどの色づけに使います。

◆Caramel liquide カラメル・リキッド

液体のカラメル。小瓶で市販されており、アイスクリームや菓子類の香りづけに用いられます。

キャラメルは単純に見えて、実はかなりデリケート。パティシエの経験と技術が試される素材でもあります。イチリュウでは、カラメル・クレールとアングレーズソースを混ぜたムース使った「キャラメルパンプキン」、ケーキの上に砂糖をまぶしバーナーで溶かしキャラメリゼ(キャラメル化)した「シブースト」、生キャラメルが入った「生マカロン」と、キャラメルを使った商品がいくつもあります。ぜひ味わってみてください。

パティスリー イチリュウからのお知らせ

秋素材のプリンと粒あんが二層になった新感覚の和スイーツ「和プリン」をご紹介します。マロンプリンと、パンプキンプリンの2種類。マロンプリンは、収穫して翌日または翌々日に蒸し上げた熊本県産栗を使用しており、栗本来の味をお楽しみいただけます。パンプキンプリンは、しっかりした甘みのある北海道産かぼちゃを使用しています。そして、どちらのプリンにも、上質な北海道産小豆の粒あんが! 和菓子でも洋菓子でもないような、新感覚スイーツのなめらか食感をお楽しみください。常温で日持ちするのでギフトにも最適です。



●4個入 1,400円(本体価格)



●6個入 2,100円(本体価格)



●8個入 2,800円(本体価格)



スタッフ紹介

イチリュウの元気なスタッフを紹介します!

父と母を見て始めたお菓子作り。こんにちは! 本社工場焼成の佐藤です。私は、幼い頃から父と母の仕事を見ていて、この業界に入りました。今では、お菓子作り

の楽しさにのめり込んでいます! 趣味は、好きなアーティスト(AK-69)の曲を聴きながら、気ままにドライブすることです。車の中では大声で歌って一人カラオケをしています♪

僕の作ったお菓子で一人でも多くの人を笑顔にできるようにこれからも頑張ります!

マイブームは、お掃除グッズを集めてとことん

家をキレイにすること! 私は本社工場にいることがほとんどですが、もし、見かけた時は気軽に声をかけてくださいね!

佐藤和晃 kazuaki sato
趣味:ドライブ

おすすめ商品

博多練乳マドレーヌ

福岡県版「現代の名工」、グラン・パティシエ 佐久間 孝が秘蔵のレシピを復刻!

- 6個入 600円(本体価格)
- 10個入 1,000円(本体価格)
- 15個入 1,500円(本体価格)



こちらでもお求めいただけます



博多駅
博多銘品蔵
博多口コンコース

お求めはイチリュウ各店にて。全国発送も承ります。



毎日心を込めて一つひとつ手作りしています。



ハナマルチーズ
5個入 550円(本体価格)
10個入 1,100円(本体価格)
※右写真は10個入

ラッキーナンバープレゼント!

イチリュウのポイントカードをお持ちの方に毎月抽選で季節のお菓子をプレゼント!

詳しくは <http://www.ichiryu.jp/card.html>

携帯メール無料会員募集中!

- 入会時にお菓子をプレゼント♪
- さらにラッキーナンバーをプラス!
- オトクな情報を配信中!

登録、年会費無料! ➡

