

## 製菓材料としての生クリーム

FreshCream という表示のある、添加物のないものを選びます。メーカーによって、%が微妙に異なりますが、大きく3種類に分けて考えます。生クリームは基礎科では47%前後のもののみ使います。その後、チョコレート菓子でガナッシュをつくる時に35%がでてきます。42%のはごく限定的に使います。生クリームをたてる際は、乳脂肪分の違いで、たちかたが異なりますから、気をつけてみてください。(乳脂肪分が多いほど、47%前後のものの方が35%前後のものよりも、たちやすいので立てすぎに気をつけてください。)

製菓の雑誌などでは1000mlサイズの生クリームの解説などは特集があるのですが、200mlサイズについてはみかけないので、200mlサイズの生クリームについてまとめてみました。メーカーによって%が微妙に違うのがわかります。他のメーカーのもタカナシと中沢のを参考に追記してみてください。お店によって、置いてあるメーカー、%が違うので、必要に応じてお店を変えて出かけています。

| 分類                | メーカー名  | 乳脂肪分 | 用途  |
|-------------------|--------|------|---|
| 47%前後<br>(45~48%) | タカナシ乳業 | 47%  | 製菓一般  |
|                   | 中沢乳業   | 45%  |   |
| 42%前後<br>(40~43%) | タカナシ乳業 | 42%  | 味は47%前後のものの方がこくがあっておいしいけれど、47%前後のものより扱いやすいのでクリームのざらつきをめでたちにくくする際使用。モンブラン、カップケーキの飾りなど限定的に。 |
|                   | 中沢乳業   | 43%  |   |
| 35%前後<br>(35~36%) | タカナシ乳業 | 35%  | チョコレートのガナッシュをつくる際は47%前後や42%前後の生クリームだと分離しやすいので。パスタのクリームなど料理用にも。                            |
|                   | 中沢乳業   | 36%  |   |

レシピ中ではいちいち書いてありませんが、生クリームはいずれも、必ず冷たい氷水で冷やしながらたててください。さらに、氷は少ないよりやや多めのほうが、よりたちにくくはなりますが、よりきめこまかくなめらかに、ふんわりとたちます。(氷水で冷やさないとたてるほうが簡単ですが、きめの粗いたち方になります)。

通常はヤナギ 23 とヤナギ 27 が 22 cm のおなべの組み合わせで。少量の場合でもヤナギ 19 と 16cm のおなべの組み合わせで。ホイッパーはやわらかいワイヤーのものを使います。