ぜんぶチョコレートケーキなの!? ～スイーツのフランス語

パティスリーやレストランでは美味しそうなスイーツがずらりと並んでいて、どれにするか悩んでしまうほど。さらによくよく見ると "fondant"、"moelleux"、 "gâteaux au chocolat"、 "cake au chocolat"
など、似たようなスイーツなのに何が違うんだろう？とさらに悩んでしまいます。その悩みを一つでも解消するべく、今回はチョコレートを使ったお菓子とそのネーミングについてご紹介します！

フランス人はチョコレート好き！

世界最大のチョコレートの祭典「サロン・デュ・ショコラ（Salon du Chocolat）」
発祥の国、フランス。ショコラティエ(Chocolatier)と呼ばれるチョコレート専門の職人が、日々しのぎを削っています。もちろん、パティスリー、ブーランジェリー、レストランでもチョコレートを使ったレシピがたくさんあります。

チョコレートの原料カカオは、アメリカ大陸原産。その歴史は古く、中南米で栄えた古代文明の人々の手によってすでに栽培されていたそうです。そんなカカオがヨーロッパに伝わったのは、16世紀にアメリカ大陸へ渡ったスペイン人が母国へ持ち帰ったことから。その後17世紀になって、スペインからフランス王家に嫁いだ王女によってカカオが持ち込まれ、フランスでも広まりました。

最近のアンケート調査によると、フランス人の約97%が週に一度以上、そして約20%が毎日チョコレートを口にしていているそうです。2017年度のフランスの年間チョコレート消費量は、一人あたり約7.3キログラム、フランス全体では約38万トンだそうです。日本人の平均消費量が約2.3キログラムなので、フランスではなんと日本の約3倍のチョコレートが消費されています！フランス人のチョコレート好き具合がうかがえますね。

チョコレートレシピを比較

その起源はお湯で溶いた飲み物だったチョコレートですが、加工技術や調理法の発達によって、現在では様々な形で老若男女を問わず親しまれています。チョコレートを使ったレシピはたくさんありますが、とりわけ焼き菓子の名前はいくつもあります。 "fondant"（フォンダン）、 "moelleux"（ムワルー）、 "gâteaux au chocolat"（ガトー・オ・ショコラ）、 "cake au chocolat"（ケイク・オ・ショコラ）…どれも似たようなイメージですが、何か違いはあるのでしょうか？その特徴を比べてみましょう。

fondant

小麦粉は少なめで、卵とチョコレートをたっぷり使う "fondant"
は、絹のようになめらかで、かつどっしりと濃厚。"fondre"
＝「溶ける」という言葉通り、口の中でとろけるような舌触りです。後述の、中心部が "couler"
＝「流れる」ような "coulant" とは異なります。

moelleux

「ふっくら」、「ふわふわ」などのやわらかさを表す
"moelleux"。その名を冠したデザートは、そのやわらかくしっとりとした質感が特徴とされます。"fondant" とレシピを比べると、卵は少なめである一方、小麦粉の量は多め。その配合のため焼きすぎると乾き気味に、反対に焼き時間を短くすると "mi-cuit au chocolat"、または "gâteau au cœur coulant" とも呼ばれる、フランス料理人ミシェル・ブラス(Michel
Bras)が考案したスイーツになります。表面はカリッとしつつも中はとろっとなめらか。その名も "coulant" (couler = 流れる)です。 "coulant"
は通常温かいまま提供され、スプーンを入れると中からチョコレートが流れ出します。

cake au chocolat

フランス語で "cake" というと、レシピよりも実はその「形」が大事なんです。 "cake" は直方体、つまり四角い形をした焼き菓子のこと。したがって、"cake au chocolat" というと、四角い形をした、チョコレートの入った焼き菓子を指します。

gâteau au chocolat

"gâteau" は、甘い生地を焼いたパティスリー、つまり焼き菓子一般。 "gâteau au chocolat" はチョコレートを用いた焼き菓子の総称で、ある特定のレシピを指すものではないようです。したがって、"moelleux"、 "fondant"、 "cake au chocolat" も全て "gâteau au chocolat" の一種と言えます。

まとめ

今回の『スイーツのフランス語』では、チョコレートを用いた焼き菓子で似たような名前の "fondant"、"moelleux"、 "gâteaux au chocolat"、 "cake au chocolat" を取り上げました。フランス人の間でも多少見解が異なることもあったり、アレンジの仕方で変わったりすることもありますが、一般的な定義をご紹介しました。
濃厚な "fondant" に、軽やかな "moelleux"。 "cake au chocolat" は、新しくできたお洒落なカフェ

でよく見かけます。スライスされた状態で提供されるので重くなく、午後のコーヒーのお供にぴったり。それぞれレストランのメニューや、スイーツレシピで見かけますが、微妙に違うものを表しているんですね。カフェで注文するときや、スイーツ作りの際のご参考になりましたら幸いです。

※読み方のカタカナ表記は便宜上入れているもので、実際の発音とは異なります。実際の発音は、FRANCE 365を運営しているオンラインフランス語学校アンサンブルアンフランセ
のフランス語レッスンなどで確認してみてはいかがでしょうか。

執筆：Anne

オンラインフランス語学校
ENSEMBLE EN FRANÇAIS
アンサンブルアンフランセ

オンラインフランス語学校アンサンブルアンフランセは、プロの講師による
マンツーマンのスカイプレッスンが1回1500円～受講できます。
いつでもどこでも手軽に受講できる利便性と生徒一人一人にカスタマイズされた
質の高いレッスンが好評です。