フィユタージュ S

		x0.5	x0.6	x1
デトランプ	薄力粉	63g	80g	125g
	強力粉	63g	80g	125g
	グラニュー糖	小さじ 1/4	小さじ 1/3	小さじ 1/2
	塩	小さじ 1/4	小さじ 1/3	小さじ 1/2
	水(冷たくなくてよい)	70ml	90ml	140ml
	バター(溶かす)	20g	30g	40g
バター(折り込み用)		100g	120g	200g

*x1 で 23x60(～20x70)cm、x0.5 で 15x45(～20x35)cm、x0.6 で 18x45(～20x40)cm でも

I.(前々日) デトランプをつくり、(半日～)一晩寝かせる

●ラップを大きめに2枚カットしておく

1. 23 ボウルに粉類を入れてホイッパーで混ぜる
2. 溶かしバターを準備する(水を加えたあと続けてすぐ加えられるよう)
3. 1(粉類)に水を入れ、混ぜる
4. 溶かしバター(水分のイメージ。熱々にはしない)を加え、混ぜる
5. 23 ボウルの中で軽くこねる(つるつるをめざさなくてよい、まとまればよい)
6. まるくまとめてダブルラップ、(半日～)一晩冷蔵庫で寝かせる

II.(前日) バターを包み込み、「三つ折り2回して1時間休ませる」を3セット繰り返し、最後は1時間以上(できれば一晩)寝かせる

●パートシュクレポリをL字に切り開いておく(折り込みバター用)

●ラップを大きめに2枚カットしておく(1セットごとに)

1. 折り込み用のバターをラップではかり、冷蔵庫に戻しておく
2. バターをパートシュクレポリではさみ、めん棒でたたいて折り返しながらやわらかくして四角にまとめ(x1 で 10cm 角)、冷蔵庫へ戻しておく(ラップでは危険)
3. 打ち粉をした台に I のデトランプを置き、デトランプの上にも打ち粉、めん棒で上下左右(x1 で 18cm 角のひし形の中に)、四枚の花びらのように広げる
4. デトランプの中心に2のバターを載せ、包み込んでとじる
5. 三つ折りできるよう縦長にのばす
6. 三つ折りし、裏返して向きも変え同様にのばし、三つ折り。ラップで包みバットにのせ(パートシュクレポリに入れ)冷蔵庫で1時間寝かせる(三つ折り2回、冷蔵庫で1時間寝かせるで1セット) 急いでいるときも、2から6までは続けて
7. 2セットめ(三つ折りを2回、冷蔵庫で1時間寝かせる)
8. 3セットめ(三つ折りを2回、冷蔵庫で1時間以上(できれば1晩寝かせる)

フィユタージュ S

フィユタージュとパン生地のつくり方をあわせた、より合理的な方法、配合は同じです。基本のフィユタージュのあとがよいですが、このほうがつくりやすくおすすめです

シンプルにパイ生地がメインのお菓子は、乳製品好き、バター好きとしておいしいと思うお菓子です。x0.5、x0.6 と少量なら、エシレバター(いちばん回転がよくて安定しているかも)、オッツェリバター(タイミングがあえば)などおいしそうなバターの分量にあわせられました。不定形(かご入りのエシレバター)でも、めん棒でたたいていくので大丈夫。パート・シュクレのときのようにポリシートに入れて作業をすると楽です

バターが溶けないよう涼しい季節につくること、手早く作業すること、途中の寝かせ時間をしっかりとってバターを冷やすこと(本に書いてあるのは最短時間だそう)が大切なポイントです。温度によって変わるバターの状態がイメージできるようになれば、冷蔵庫の開閉で庫内温度があがりがちな季節でも、エアコンと、冷凍庫(5分などタイマーをかけて)を併用すると、つくれないことはないです(作業しやすい大理石の天板ですが、下にある食洗機を使ったあとでは、たとえ部屋が寒くても石が蓄熱しているので注意します。熱いおなべをのせたあとでも、長く蓄熱しているので注意、そんなときは氷3こくらいのせて手のひらで転がして台を冷やしてからすすめます)

		x0.5	x0.6	x1
デトランプ	薄力粉	63g	80g	125g
	強力粉	63g	80g	125g
	グラニュー糖	小さじ 1/4	小さじ 1/3	小さじ 1/2
	塩	小さじ 1/4	小さじ 1/3	小さじ 1/2
	水(冷たくなくてよい)	70ml	90ml	140ml
	バター(溶かす)	20g	30g	40g
バター(折り込み用)		100g	120g	200g

*x1 では 23x60(～20x70)cm、65cm 角くらいのスペースがあれば大丈夫。少なくてよい場合も手間は同じなので、x1 でしこんで仕上がりの大きさや厚みの好みで 1/2、2/3 などにカットして使うとよいです。x1 までが大きくなりすぎなくてよいかも

*スペース等によっては x0.5 で 15x45(～20x35)cm、x0.6 で 18x45(～20x40)cm でも

*強力粉が入るほどパリパリサクサクになります(ただし強力粉が入るほどグルテンが出てのばしにくくなるので、途中しっかり休ませます)。クロワッサンなどのデニッシュ生地も似ています

I.（前々日）　デトランプをつくり、（半日～）一晩寝かせる

慣れたらおすすめの「フィユタージュ S」なら、デトランプが 23 ボウル 1 つでできます。手軽ですから前々日の夜にさっとつくっておきます

●ラップを大きめに 2 枚カットしておく

1. **23 ボウルに粉類を入れてホイッパーで混ぜる**
   本では 3 回ふるうとありますがここではホイッパーで大丈夫

2. **溶かしバターを準備する（水を加えたあと続けてすぐ加えられるよう）**

3. **1（粉類）に水を入れ、混ぜる**

4. **溶かしバター（水分のイメージ。熱々にはしない）を加え、混ぜる**
   溶かしバターはとてもいたみやすい（酸化して臭くなる、一晩はもたない）ので、即使いきりにします

5. **23 ボウルの中で軽くこねる（つるつるをめざさなくてよい、まとまればよい）**

6. **まるくまとめてダブルラップ、（半日～）一晩冷蔵庫で寝かせる**
   溶かしバターを使っているので劣化が早そうです、お早目に

★パンの製法だと・・・

KA で粉類を入れて水を加えてこね、あとからバターを（あたためると酸化するので冷たいバターを小さくして）少しずつ加えていく方法だと、つるつるできれいにはなりますが、、、パンくらいのこねが必要です。手ではたいへん。バターを折りこんでいくのにはそこまでこねなくても支障がなく、お菓子ではこの部分は簡単につくるようです。河田シェフの本ではこねすぎるとグルテンがですぎてよくないとのことでした

II.（前日） バターを包み込み、「三つ折り 2 回して 1 時間休ませる」を 3 セット繰り返し、最後は 1 時間以上（できれば一晩）寝かせる

●パートシュクレポリをＬ字に切り開いておく（折り込みバター用）

●ラップを大きめに 2 枚カットしておく（1 セットごとに）

1. **折り込み用のバターをラップではかり、冷蔵庫に戻しておく**
   なるべく一塊に近い形がよいと思いますが、いくつかになってしまってもあとでたたくときにくっつくので大丈夫です

2. **バターをパートシュクレポリではさみ、めん棒でたたいて折り返しながらやわらかくして四角くまとめ（x1 で 10cm 角）、冷蔵庫へ戻しておく**
   ラップではやぶれて危険です
   デトランプを台の奥に仮置きします。手前でパートシュクレポリの中のバターを、めん棒でたたきながらやわらかくしていきます。ひっくり返したり、向きを変えたりし、やわらかくなったら半分に折るなどを繰り返しながらたたき、中まで均等にやわらかくします

3. **打ち粉をした台に I のデトランプを置き、デトランプの上にも打ち粉、めん棒で上下左右（x1 で 18cm 角のひし形の中に）、四枚の花びらのようにのばす**
   デトランプの真ん中は少し厚みを残します
   包丁で十字に切れ目を入れてからでもよいですが、入れなくても大丈夫

4. **デトランプの中心に 2 のバターを載せ、包み込んでとじる**
   余分な空気が入らないようにも気をつけて、折り込み用バターが生地の中にちゃんと入っているように、角などは重なるように指で生地をつまんでしてしっかりとじます

5. **三つ折りできるよう縦長にのばす**

とじめが下になるよう裏返してスタート(とじめが上にあるとずれてのばしにくい)、最初はかたいのでめん棒でたたいて広げ、その後x1で23x60(～20x70)cmを目安にのばします。空気でふくらんでいるところは、竹ぐしを斜めにさすようにして空気を抜きます(焼くときにあばれるのを防ぐためです)

裏返したり向きを変えたりして均等に(移動時はめん棒に巻きつけます)。台の都合で長さがとれない場合は、幅で補って、面積的に同じになるようにのばします
(x0.5で15x45(～20x35)cm、x0.6で18x45(～20x40)cmでも)

6. **三つ折りし、裏返して向きも変え同様にのばし、三つ折り。ラップで包みバットにのせ(パートシュクレポリに入れ)冷蔵庫で1時間寝かせる(三つ折り2回、冷蔵庫で1時間寝かせるで1セット)**

このときも余分な空気がはいらないように気をつけます
生地を台の奥に仮置きし、手前をきれいにしてラップを広げて包むとよいです
急いでいるときも、2をはじめたら6までは続けてします。この間で休むと、まだバターが厚すぎてあとでどうにもならなくなるので注意します

7. **2セットめ(三つ折りを2回、冷蔵庫で1時間寝かせる)**

8. **3セットめ(三つ折りを2回、冷蔵庫で1時間(できれば一晩)寝かせる)**

使うときのサイズが決まっていて(1/4とか)、翌日に焼かない場合は(やわらかいので少しやりにくいですが)ここで1/4カットなどにしてそれぞれラップで包み、ジップロックなどに入れて冷凍しておくとよいです
使う前日に使う分だけ(1/4カットを2枚とか)冷蔵庫に移します

★層の数、計算してみました

バターの層だけで数えると3の6乗で729層、生地、バター、生地となっているのでフィユタージュの層は3の7乗で2187層でした!

●輸入バター

いつもは高千穂発酵バターでつくっていますが、特別なときは、もし手に入れば輸入バターでつくっています。国内の輸入バターはエシレ以外は回転がいまひとつ。タイミングあわせ難しいです。ネットでHi!Shokuzaishitu PARISというところがあり、パリからクール便直送1000円でバターを個人輸入できるとか(高いバターの関税がかかると、たぶんものすごい値段になりそうですが・・・)気になっています

・エシレバター

安定して買いやすいです。東京駅、F*F*のクラスのお花をいつもお願いしているKATE ROSEから徒歩5分くらいのところが本店。日本橋高島屋、三越でも常時あります

・オッチェリバター(Occelli)

チーズのお店(フェルミエ)でたまに輸入がありますがなかなかタイミングがあわずでした。食材を毎週頼んでいるoisixで、たまに輸入があり、このほうがタイミングがあわせやすいので、焼き菓子のプレゼントを作る予定があれば買うようになりました。届いて2週間くらいで使えそうなときに。イタリアなので、おいしい気がします。100g、手のひらサイズのラフな形

ミルクを大事にしていて、「アルプスの山麓の草原に生える草（その数100種類以上）を食べ、自然に近い形で　飼育されています。　牛が食べる草は季節ごとに違うため、ミルクの味も変化します。ゆえに、四季折々で風味が異なる」とのことでナチュラルなのもよいかなです

・イズニーバター

南仏、ラ・セルの朝食のバターは、この形を高さを半分にしたものではなかったかなと写真を見ては気になりながら、千葉ではネットで輸入料理食材のお店から取り寄せるしかなく試せていませんでした。でも、日本橋の成城石井でほぼいつもある感じ。250g、ほぼ四角に変わっていましたし、同じかわかりませんが・・・

・グランフェルマージュのグラスフェッドバター

250g、四角。これも日本橋の成城石井でありますが、1度試したところ、ミルキーさはなかったような感じでした。グラスフェッドバターのほうがヘルシーなようなのですが・・・

・パムプリー

たしかマークさん使用のバターだったかと。250gで四角のと、円柱のがあるようです

鮮度もとても大事。入手が難しいと回転よく使えないのが難点です

フィユタージュ S

		x1
デトランプ	薄力粉 強力粉 グラニュー糖、塩	125g 125g 各　小さじ 1/2
	水(冷たくなくてよい)	140ml
	バター(溶かす)	40g
バター(折り込み用)		200g

* x1 で 23x60(～20x70)cm

I.(前々日)　デトランプをつくり、(半日～)一晩寝かせる

●ラップを大きめに2枚カットしておく

1. 23 ボウルに粉類を入れてホイッパーで混ぜる
2. 溶かしバターを準備する(水を加えたあと続けてすぐ加えられるよう)
3. 1(粉類)に水を入れ、混ぜる
4. 溶かしバター(水分のイメージ。熱々にはしない)を加え、混ぜる
5. 23 ボウルの中で軽くこねる(まとまればよい)
6. まるくまとめてダブルラップ、(半日～)一晩冷蔵庫で寝かせる

II.(前日)　バターを包み込み、「三つ折り2回して1時間休ませる」を3セット繰り返し、最後は1時間以上(できれば一晩)寝かせる

●パートシュクレポリをL字に切り開いておく(折り込みバター用)

●ラップを大きめに2枚カットしておく(1セットごとに)

1. 折り込み用のバターをラップではかり、冷蔵庫に戻しておく
2. バターをパートシュクレポリではさみ、めん棒でたたいて折り返しながらやわらかくして四角にまとめ(x1 で 10cm 角)、冷蔵庫へ戻しておく(ラップ×)
3. 打ち粉をした台にIのデトランプを置き、デトランプの上にも打ち粉、めん棒で上下左右(x1 で 18cm 角の中に)四枚の花びらのように広げる
4. デトランプの中心に2のバターを載せ、包み込んでとじる
5. 三つ折りできるよう縦長にのばす
6. 三つ折りし、裏返して向きも変え同様にのばし、三つ折り。ラップで包みバットにのせ(パートシュクレポリに入れ)冷蔵庫で1時間寝かせる
   (三つ折りを2回、冷蔵庫で1時間寝かせるで1セット)　(2～6は続けて)
7. 2セットめ(三つ折りを2回、冷蔵庫で1時間寝かせる)
8. 3セットめ(三つ折りを2回、冷蔵庫で1時間以上(できれば一晩)寝かせる