

ブラジルの女の子がママイから教わる最初のお菓子 プジン・デ・レイチ・コンデンサード



女の子がキッチン・デビューする日、各国のママたちが選ぶお料理は案外、定番があるものです。日本だとハンバーグを捏ねて小判型にするのが多いでしょうか。あるいは、手軽なインスタント・ミックスを使ったホットケーキやゼリー、そしてプリンなどが最右翼となるのかもしれませんが。一方、ここ・日本から一番遠い国・ブラジルだと何はともあれプジン(プリン)。…はい、要するにカスタード・プディングですけれどこれが、ブラジルのママイ(ママ)たちが最初に選ぶ、女の子のキッチン・デビュー料理の定番です。但し、日本のようなプリンミックスを使って冷蔵庫で固めるものではなくて、意外にも本格的にオーブンで蒸し焼きにするまさしくカスタード・プディングの方。…それくらい各家庭にオーブンがある、という点にも驚かされますが、キッチン・デビューのハードルの高さに、気忙しい日本と、きちんとお料理するスローフードの国・ブラジルの格差を改めて感じます。

ところでこのブラジルのプジン、やはりそこはわたしたちの知るオーセンティックな“カスタード・プディング”とはかなり違います。洋菓子のレシピ本によく掲載されているフランス式カスタードプディングは、卵と牛乳で作ったプリン液を蒸し焼きにしますが、ブラジルでは卵とコンデンスミルクという組合せです。また、卵の凝固力を阻害しないように静かにかき混ぜるのが定石なのに対し、ブラジルではフードプロセッサーでガーッと攪拌してしまいます。これは、ブラジルがどうこう、というよりはブラジルへプジンが伝わる手前に存在している、ポルトガルの作り方が先にあるお話。つまり、ポルトガルではプリン液は牛乳と卵と生クリームで作りますし、泡だて器でしゃかしゃか攪拌もするようなんです。もっとも、ポルトガルでは攪拌したプリン液を目の細かい濾し器で一度濾す傾向が強く、恐らくはこれがブラジルで省略されてしまったのではないかと推測できます。生クリームがコンデンスミルクに置き換わったのも、ブラジルではコンデンスミルクの方が様々な意味で入手しやすいから、なのでしょう。また、ブラジルプリンの特徴は、この手のお料理では敬遠される“す”にこそある、という点も忘れてはならないでしょう。下記のレシピのバイク時間に幅があるのもそれゆえで、“す”を少なくしたい人は40分くらいで、そうではなくてもっとディープにブラジル式でゆくならば1時間くらいバイクして“す”もいっぱい入れると、一層それっぽくなります。

それからもう1つ。そんなブラジルのプジンは、当然ですけれどブラジル国内でも細部が地方によって異なるようで、サンパウロ周辺ではプレーンに仕上げるのに対し、南部ではココナッツファインをオプションに使用したりもするそうですよ。…なんでもプリン液と一緒にココナッツファインも攪拌してバイクするらしく、けれどもココナッツはプリン液に浮くので、食べるときにはちょうど底にココナッツファインがあり、それからプリン液、そしてカラメル、となるわけですね。

実際に食べるブラジルのプジン。日本人のわたしたちにはとてもミルクィに感じることでしょ。それから、プリンミックスでお手軽に作ったものとは根本的に異なる“きちんと食べるプリン”である、という印象も強いかもしれません。将来、家庭のキッチンを預かるように女の子たちが、最初に作るお料理は、されどその土地々々によって印象の異なる奥深いもの。ブラジルでは最後のオーブンの部分だけはママイが担当し、チビちゃんたちは専ら材料を測り、フードプロセッサーを廻すまでが出番です。そしてその計量もブラジルで最もポピュラーなコンデンスミルクの缶を基準に、最初にコンデンスミルクを2缶、続いて牛乳をその缶2杯分、最後に全卵3個、というシンプルにして大らかな作り方が基本中の基本、なのだといえます。

プジン・デ・レイチ・コンデンサード(材料 20cm 径のシフォン型 1 台分)

砂糖	240cc	コンデンスミルク	387g
牛乳	315g	全卵	3 個
※ココナッツファイン	50g		

作り方

- 1) 砂糖を鍋に入れて火に掛け、カラメルを作る。
 - 2) 1)をシフォン型の底へ敷く
 - 3) コンデンスミルクと牛乳、わりほぐした全卵、ココナツ・ファイン(※)をフードプロセッサーへ入れ、攪拌する。
 - 4) 3)を2)へ流しいれる。
 - 5) 4)を180℃のオーブンで40分~1時間、スチームバイクする。スチームバイクとは天板に水を張り、その中に焼くものを設置して行うバイクのこと。別名・湯煎焼き。
 - 6) 5)が焼きあがったら、型と生地の上にナイフなどをぐるり入れて、蓋にしたお皿ごと引っ張り返して型抜きする。
- ※ ココナツファインはあくまでもオプションです。食感が大きく変わってくるので、ご興味のある方は両方のバージョンを試して頂けたら、と思います。
- ※ シフォン型は底が抜けない一体型のものであることが必須です。