

# ブラジルのフラン・マンジェ マンジャール・フランコ



季節が春から夏に向かい始めると、途端に食べたくなったり、作りたくなるのがフルフル系のお菓子。プリンやゼリー、ババロアなどが一般的ですが、その次くらいに日本で知られているのは、フラン・マンジェなのかも知れませんね。フラン・マンジェ。フランス語で「白い食べ物」という意味の冷菓です。本来は砂糖を加えた牛乳にスターチを煮溶かしながら温め続け、最後に冷やして固める、というものですが、牛乳と生クリームに砂糖を煮溶かし、アーモンドの風味を加えてゼラチンで固める、というレシピも多く見かけます。恐らくは、後者が簡略版なのでしょう。フラン・マンジェの元々の発祥地は古代のアラビアだ、なんて説もあります。そして、アーモンドの風味はその頃の名残とも考えられているようで、というもこの古代アラビアのフラン・マンジェ。アーモンドの粉末と砂糖から作った、アーモンド豆腐のようなものだったらいいですね。雰囲気としては、中華の杏仁豆腐にも通じるのかもしれませんが。

そんな古代から連綿と受け継がれてきたのかもしれないフラン・マンジェ。大西洋を渡って、ブラジルにも伝わりました。ブラジルでの名前はマンジャール・フランコ。マンジャールというのはフランス語やイタリア語から転じた、言わばポルトガル語圏に於ける和製英語のようなもの。そして白い、という意味のフランコで修飾されて、こちらもやはり「白い食べ物」を意味しているのでしょう。けれども、名前は同じでもお菓子そのものは少し変化したようです。…何せブラジルです。やはりココナツ・ミルクはしっかり加わり、牛乳とココナツミルクが融合した、とても繊細な舌触りのお菓子となりました。また、ブラジルの「白い食べ物」にはシロップで煮たフルーンを添えるのが独自の定番。

ブラジルでは、なかなかポピュラーな存在のマンジャール・フランコ。街中の飲食店にいけば、大体メニューに載っています。…とって、日本でのショート・ケーキやプリン・アラモード、パフェに匹敵するくらい、どのお店にもある存在とまではいかず、確率的には

「日本のモンブランくらいかなあ」

とは弊社のフラジレーラという言葉です。

## マンジャール・フランコ 材料 (23cm のエンゼル型で1台分)

### 本体

牛乳	1リットル	コーンスターチ	75g
砂糖	150g	ココナツミルク	360cc
植物油	適宜		

### ソース

ドライフルーン	200g	水	320cc
砂糖	180g		

## 作り方

- 1) エンゼル型に植物油を塗る。マンジャール・フランコを型から綺麗に外せるように、丁寧に隅々まで塗ること。
- 2) 本体を作る。鍋に牛乳と砂糖を入れて弱火にかける。
- 3) 砂糖が溶けたらコーンスターチも少しずつ加え、木へらで絶えずかき混ぜながら、トロトロになるまで弱火で熱し続ける。
- 4) 3)にココナツミルクを加えて静かに混ぜる。
- 5) 4)を1)の型に流す。固めに仕上げたければ、加熱時間を長くしてもったりしてから型に流し、フルフルに仕上げたいならば、加熱時間をやや短めに。
- 6) 5)を冷蔵庫で約1時間、冷やし固める。
- 7) 別鍋にソースの材料を全て入れ、火にかける。
- 8) フルーンが十分に柔らかくなったら火を止めて、ゆっくりと冷ます。
- 9) 6)を冷蔵庫から出して型から外し、室温まで冷ました7)で飾る。

※ フルフル系のお菓子をエンゼル型で作る場合、最後の型抜きがかなり難しいです。慣れない方は、無難にフリン型でたくさん作るのがおすすめです。