

クレームブリュレ



クレームブリュレはフランス語で「焦がしたクリーム」を意味します。

カスタードの上の面には、砂糖をバーナーで焦がした硬いカラメルが乗っています。僕が一番大好きなフランスのデザートです。

クレームブリュレを誰が最初に作ったかはわかっていませんが、その原型となるレシピは、17世紀のフランスにあると考えられています。料理人フランソワ・マシアロが1691年に出版した料理書『王家とブルジョワの料理人』に、「Crème brûlée」としてその作り方が記されているのが、最初とされています。

イギリスでもこのデザートは古くから親しまれていたようで、有名なケンブリッジ大学のトリニティ・カレッジで提供されていたことから、「トリニティ・クリーム」や「ケンブリッジ・バーント・クリーム」と呼ばれていたという記録も残っています。フランスが最初の場所という話が有力ですが、イギリスでも同じころに食べられていたようです。

日本では、1990年の初めに、大人気になりブームが起こりました。

僕がクレームブリュレを食べる時に一番楽しみにしていることの1つは、スプーンでカラメルの上を円を描くように滑らせ、その音を楽しむことです。僕はカラメルが割れるまで繰り返しスプーンをクルクル滑らせます。皆さんも食べてみて下さい。

