

定番の概念をとり払い、新発想のデザートを生み出す力をつけるオリジナリティあふれる学校

2000年開店以来、メディアを騒がせているヨーロッパ発のデザートレストラン、「エスパイスクラ」。「メロンとジンジャーのスープ」、「ニンジンココナツ巻き」など斬新なメニューが特徴です。このレストランと同時プロジェクトとして開校した、レストランデザートの専門学校「エスパイスクラ」では、有名シェフ、ジョルディ・プトロン氏直伝で、新感覚のレストランデザートのノウハウをしっかりと学ぶことができます。和気あいあいとした雰囲気や、ファッションナブルで斬新な校舎内部のデザインも魅力です。

エスパイスクラはこんな学校です



1観光名所の一つ、凱旋門のほど近く。2本校はゴシック地区に立地。以前はボルン地区でレストランと併設していたが、2002年に移転した。3講師や秘書の事務所兼図書施設。好きな本を借りることができる。4ロゴマークのアリのデザインの入ったガラス戸。5講義の授業が行なわれる教室。カラフルで明るい雰囲気。6講師のサンティアゴ・レベスさん。自身も同校出身。7ボルン地区にある同校経営のレストラン。

パティスリー年間コースを見学しました



アーモンドやヘーゼルナッツのカラメリゼの正しい仕上げ具合を指導。

ポップな雰囲気の教室で講義



講義の風景。カプチーナ（リキュール入りスポンジ生地の菓子）やフィナンシェの基本レシピや応用の例を習う。



実習室もファッションナブルな内装。授業後の掃除も全員でがんばっている。



同校ディレクターで講師でもあるジョルディ・プトロンさん。シェフとしてメディアに登場することも多い。シェフになる前は、数誌に就くための勉強をしていた。

海外で学ぼう!

世界の料理学校

第12回

最終頁

エスパイスクラ
ESPASUCRE

スペイン・バルセロナ

C/Sant pere mes alt 72 08003 Barcelona

☎34 93 315 1022

http://www.espaisucra.com

「風味に正解も間違いもない」。発想をみがいて、オリジナリティあふれる風味のデザートを生み出そうという、いっぴう変わったコンセプトの同校。コースは年間コースと短期コースがあり、年間コースは、週1日の伝統菓子コースと週4日のデザートコースの2コース。人気のデザートコースは全2クラスで1クラス1人と少人数制。生徒は南米からの外国人が約半数を占め、1年で高いレベルの習得をめざす人が多い。講義では、基本テクニック以外に世界じゅうのさまざまな調味料や食材の特徴や味わいの習

得に重点をおく。さらに実習では個人の味つけを尊重し、同じ菓子でもフルーツ味のものからピリ辛味のものまで、生徒ごとにさまざまな味に仕上げる。月1度、ヘアでオリジナルデザートを制作し、全員で品評するなど、講師はもちろん、学生同士も意見交換し、イメージネーションを広げる。一方の短期コースでは、3ヵ月ごとに開講されるジョルディ氏の初級4日間コースや「エル・フジ」のアルベルト・アドリア氏など有名シェフを講師に招いての1日デモンストレーションが年間12回行なわれている。

学校データ

- ジャンル——レストランデザート、スペイン伝統菓子
- 対象——アマチュアおよびプロ
- 受講力、資格——授業が行なわれる程度の実験室、資格は不要
- ビザ——3ヵ月以上の滞在は学生ビザが必要
- 試験——検定を行っていない。

●コース別
curso anual (postre del restaurante)
(年間デザートコース)
期間：9月～毎年7月までの11ヵ月
授業時間：8時～11時もしくは12時～15時
学校/レストランのデザート、数誌的な高級レストランのデザートの習得
生徒数：各クラス11人
学費：€ 675.00

Albert Adria
『エル・フジ』の菓子職人による2005年年度
エル・フジの技術とコンセプトのデモンストレーション
開催日：2006年3月21日
授業時間：16時30分～19時
生徒数：約30人
学費：€ 75.00

●ビザについて

3ヵ月以内の滞在であれば必要なし。3ヵ月を超える滞在の場合は、日本のスペイン大使館での要書面をとり寄せ、学生ビザを申請。現地にきて、90日以内に学生ビザを管轄の警察署でタルヘタ・デ・エントラダアンタ（学生滞在許可証）に切り替える。

エスパイスクラの生徒に聞きました しっかり技術を磨いて 母国で学校を開きたい



インタビューに応じてくれたミゲル・ベレスさん。なごやかで活気のある雰囲気のクラスだという。

エスパイスクラを選んだ理由は？
私は現在43歳です。年齢的にも早く転職したくて、できるだけ短期間で確実な実力がつくコースを探しました。エスパイスクラを選んだのは、知人が同校併設のレストランで働いていて評判を聞いていたのと、フランスなどほかのヨーロッパの国の同レベルのコースと比べると価格的にも魅力だったからです。

難しい点はありますか？
私はブラジルで化学者として勤務していたので、メレンゲにレモンを加えるなどどうなるかなど、理論的なことがわかっているのが役に立っています。昔から家庭ではよく料理や菓子をつくっていました。やはり技術面に欠けると痛感しています。しっかり努力して1年後、腕を張ってこの学校で技術をみがいたといえるレベルに達したいです。



ミゲル・ベレスさん

母国ブラジルで料理学校を創立するのが夢。化学者から、長年の夢だった製菓の世界へ転身。クラスのムードメーカー。

将来の予定は？
まず、今年初めから同校のレストランで働きながら7月まで年間コースを続けるつもりです。評判のレストランで働けるのが今から楽しみです。その後、チャンスがあれば、ほかのレストランでも仕事を積みたいです。この学校には仕事のオファーが多くなるようなので、機会があると思います。

年間デザート コースの カリキュラム 例

開講。授業は、火曜、水曜が講義、水曜、金曜が実習。午前8時から11時のクラスと12時から15時のクラスがある。ベーシックなビスコチョ（スポンジ）などの生地や、クリーム、カラメリゼ、ゼラチン使いなどを習得。同時にスパイスや季節の果物（リンゴなど）を多種テイastingして、それぞれの風味の特徴や性質を学ぶ。

9月
13日

12月
24日

4月
中旬

7月
中旬

1月8日までクリスマス休暇。

イースターの前には、チョコレートについて各種風味の違いや特徴、扱い方、ポイントのテクニクなどを全般的に学ぶ。

コース終了前にはテストを実施。講義のテスト、スパイスなどのテイastingテスト、実習では、与えられた課題を1品と、各自創作デザートを1品考案し、作成する。

↓ 終了！



左/カラメリゼの仕上がり温度は117℃。低すぎた場合とカリッとした感じを得られない。右/火からおろしたナッツは手早く粒を引く。



ナッツのカラメリゼをつくります

2人一組でマフィンづくり



右/マフィンづくり、レモンとオレンジの皮をすりおろして加える。上/各ペアに1台ずつ機械をまわす。



ガラビニャーダ（ナッツのカラメリゼ）完成。1度目は仕上がりポイントを開通して白っぽくなってしまった。2度目はこんがり成功。五香粉、ジンジャー、塩、カレー粉など、好みのスパイスを加える。



マフィンのでき上がり。各自好きな材料を加えるので、ウイキョウ、シナモン、黒糖、リンゴなど、さまざまな味が仕上がった。



クラス全員集合

南米からの生徒が多い。個人を尊重する学校方針だが、学生同士でつなごうと意見、情報交換し、あと片付けも流れ作業で行なうなど、チームワークは抜群だ。

ここが魅力!

自由な雰囲気のなか、オリジナリティ豊かなデザートが学べる。有名実力校なので、仕事のオファーも多い。新しい設備も魅力。

ここを努力!

授業がスペイン語で行なわれるので最低限の習得が必要。少人数制の人気校なので、入学者は履歴書で選考される。