

Pain

(一社)日本パン技術研究所の製パン情報誌
～パンを作る人、パンを楽しむ人のための情報誌～
www.jibt.com

6号

第71巻6号
June.2024



レーズンと青梅のパネトーネ
～和のかほり～



Cuore Verde (クオーレ ヴェルデ)
～レーズンと青梅のクリームパン～



●JIBニュース&イベント

JIB書籍販売コーナー

設置のお知らせ

6月研究会のお知らせ

●てくてく訪問記

パンの原材料について尋ねてきました(18)

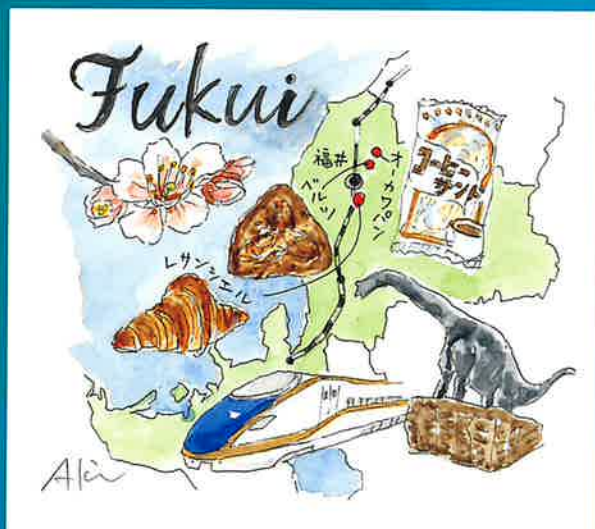
●ライ麦パン『ロブロ』に魅せられて(2)



書籍紹介

JIBが出版した数々の書籍が購入、閲覧できます。

是非一度ご覧ください。



パンのある生活
秋山洋子
「パン旅～北陸・福井編」

AIB 監査員の視点と 自主検査の違い

Pain

Pain

雑誌「パン」

第71巻 6号 June. 2024



JIB はみだし授業
AIB 監査員の視点と自主検査の違い 4

JIB ニュース
JIB 書籍販売コーナー設置のお知らせ 6

JIB イベント
6月研究会のお知らせ 7



てくてく訪問記
パンの原材料について尋ねてきました (18)
物産フードサイエンス(株)
～明日の素材をつくり、明日の生活をつくり、明日の笑顔をつくる。..... 8

ライ麦パン『ロプロ』に魅せられて (2)
～北欧デンマークのライ麦パン「ロプロ」を作ってみませんか?～ 12



パンのある生活 No.21
「パン旅～北陸・福井編」 16

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.110 18

ドイツからのパンだより (111) 20

日本の元気なパン屋さん
BRØD 23



原料メーカーから提案するパン・菓子製品
ダニスコジャパン(株) 26

カリフォルニア・レーズン パネッターネセミナー
～東海パネッターネ倶楽部コラボレーション～ 28



100日の製パン技術教育コース
本科研究生募集中

229期 2024年9月3日～12月10日

製パン技術基礎コース
受講生募集中

第48回 2024年9月30日～10月4日

AIB監査員の視点と自主検査の違い

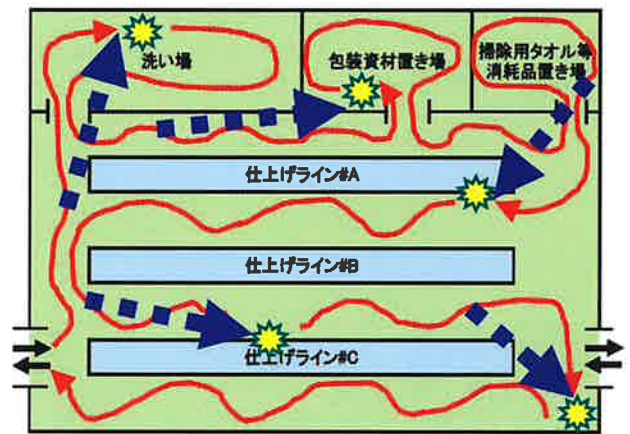
一般社団法人日本パン技術研究所 フードセーフティ事業部 鈴木 寛人

私、鈴木寛人は2023年9月に一般社団法人日本パン技術研究所（以下、当研究所）に入所し、AIB認定食品安全衛生監査員（以下、監査員）になるため約半年のトレーニングを経て、監査員になることができました。トレーニング期間に研修生としてお世話になった事業所の皆様、見極め試験の場をご提供いただいた事業所の皆様には、この場を借りて御礼を申し上げます。今回はみだし授業では、このトレーニングの中で得た監査員の視点と、今までのキャリアの中で行ってきたAIB担当者としての自主検査の視点の違いをご紹介します。

当研究所のフードセーフティセミナーや自主検査セミナーなどに参加されたことがある方、もしくは、AIB監査に同行されたことのある方はご存じかと思いますが、食品工場での監査において、我々監査員は何を見ているのでしょうか。AIB国際検査統合基準では「検査（Inspection）とは、現場へ入って詳細に見回り、その時点での施設の実際の状態を評価することである。限定された時間内で瞬間的に観察された内容は、良い面も悪い面も含め製造現場における現実の状態を表している。従って、検査は、現状の確認に重点を置くものといえる。」「監査（audit）は、プログラムやそれに関連した活動が、計画した目標を達成したかどうかを系統的に評価するものである。監査は、主に蓄積されたデータを眺めて良い傾向や悪い傾向の発生を確認するものである。従って、監査は、文書の確認に重点を置くことになる。」「この規格は、検査を中心とした検査と監査を組み合わせたものである。」と定義されています。特に「検査を中心」と記載の通り、現場検査を重視しています。皆さんが行っている自主検査も現場検査を中心に行っているのではないのでしょうか。このため、AIB監査員の目線を参考にすることで、皆さんの自主検査のレベルアップに繋がると期待します。

では監査員は実際に、現場検査でどのような目線で見ているのでしょうか。熟練の監査員は「問題点

が浮き上がって見える」とのことですが、経験のない私にはできません。では、どのように見るのでしょうか。セミナーでは「一筆書き」で回るとしています。



実線（監査員の導線）と点線（自主検査での導線）

私がAIB担当者の際の自主点検では、この一筆書きでエリア内を回っていきましたが、効果的に回れていたでしょうか。実際には、設備の特徴や現場での問題点を熟知しており、全体を見ているつもりでも直感的に問題点に向かって行っていたように思います。つまりはすべてを見ようとしているが、実は小さな視点（設備の中でもピンポイントな箇所、例えばモーターからの油漏れ、虫の発生が多い周辺の残渣の溜まりやすい箇所など）でしか見ていなかったように思います。もちろん、現場を熟知しており、リスク評価があらかじめできることは自主点検実施者としての能力ではありますが、視点が毎回同じになり、新しいリスクを見つけ出すことが難しくなります。また、実は当てが外れていて、問題点の真の原因にたどり着けていないかもしれません。これでは、せっかく時間を割いて自主点検しているにもかかわらず、重大なリスクの可能性を見落とすかもしれません。

では、監査員の視点ではどうでしょうか。まずはいきなり現場を歩きだす前に、エリア全体の把握が必要に感じます。エリアの中で、大きな視点で全体の把握に努めます。この中で、問題点の当たりを付



パン技研HPにJIBの 書籍販売コーナーが設置されました!!



(一社)日本パン技術研究所監修、(株)J・I・B発行の書籍販売コーナーが日本パン技術研究所のホームページに設置されました。「海外製パンセミナー書籍 (DVD 付き)」、「雑誌 Pain 年間購読」、「雑誌 Pain バックナンバー」の購入・申し込みやサンプルページの閲覧ができるようになっています。是非一度ご覧ください!

<https://www.jibt.com/book/>



1.パン技研 HP のバナーをクリック!



2.好きな書籍を選ぶ



3.フォームから申し込む



2024年6月17日(月)研究会のご案内

『カット野菜、日配サラダとロングライフ(チルド)サラダ』 ～殺菌とその保存性～

日時

2024年6月17日(月曜日)
14:00～16:00

場所

パン科学会館6階講習会場
東京都江戸川区西葛西6-19-6

演題

『カット野菜、日配サラダと
ロングライフ(チルド)サラダ』
～殺菌とその保存性～

- ・サラダとは? 歴史と定義
- ・カット野菜と日配サラダの殺菌と保存性
- ・ロングライフ(チルド)サラダの殺菌と保存性
～ポテトサラダを中心に～
- ・サラダの利用とサラダサイエンス

(一社)日本パン技術研究所 製パン技術教育事業部 主催
AIB日本同窓会 協賛

講師

ケンコーマヨネーズ株式会社
事業開発本部 研究部
西田 毅(にしだ たけし)氏
山口 智(やまぐち さとし)氏

定員

60名前後
※正会員企業・維持会員企業の皆様への参加に限定。

参加費

正会員・維持会員の皆様は無料です。
ご注意:入館中はマスクのご着用をお願いします。

ホームページの
「各種コース申込」から
お申し込みください



お問い合わせ:03-3689-4701(平日9時-12時、13時-17時)

パンの原材料について尋ねてきました(18)

物産フードサイエンス(株) ~明日の素材をつくり、明日の生活をつくり、明日の笑顔をつくる。

(訪問者) サンタベーキングラボラトリー 代表、帯広畜産大学 客員教授 博士(工学) 山田盛二
 *維持会員企業の皆様へ 貴社の紹介記事掲載にご興味のある方は、次の連絡先まで御一報を
 e-mail : s.yamada@santa-baking.jp (筆者)

みなさんは糖アルコールと聞いて、どのようなことを連想するでしょうか。真っ先に出てくるのは、『白いパンに使用する甘味料でしょ』といったところかもしれません。ところがこの糖アルコールには、それだけに収まらない機能が盛りだくさんでした。

その糖アルコールを取り扱い、2008年に日研化成株式会社から社名変更しました物産フードサイエンス株式会社(以下、物産フードサイエンス 図1)が、今回の訪問先です。三井物産グループの一員としてサイエンスに深く関わっている同社は、新たな可能性を探求し続けています。



図1 物産フードサイエンスのコーポレートロゴ

〔沿革〕

1969年、糖アルコール類製品の製造を目的に、日研化学株式会社と三井物産株式会社の合弁会社として、前身である日研化成株式会社が設立されました。

翌々年の1971年には名古屋工場が完成して操業を開始し、ソルビトール・還元水飴製品の製造を開始します。

2002年には日研化学株式会社より化成品事業の営業譲渡を受けて製造と販売を一体化し、2008年物産フードサイエンス株式会社へ商号変更しています。

今回訪問しました東京アプリケーションセンターは、2017年に開所されました。

〔物産フードサイエンスを訪れて〕

今回訪れました同社東京アプリケーションセンターは、JR山手線神田、東京メトロ東西線大手町・竹橋、地下鉄都営新宿線小川町のそれぞれの駅からいずれも徒歩5~7分ほどの場所に位置しています。

都会的なカフェ風のオフィスに到着しますと、事業戦略本部 研究開発センターの柏倉副センター長、同知財・学術グループの大嶽グループリーダーの出迎え

を受け、同社の取扱製品である糖アルコールの説明からパンや菓子業界が抱える課題のソリューションとして、その適用例と今後の可能性について解説を受けました(図2)。

その後、地下階のラボスペースに降りて、サンプルの試作から分析、解析の機器装置等についてご説明をいただきました。



図2 東京アプリケーションセンター訪問時風景
 (左から、柏倉氏、安井氏、筆者、伊藤氏、長屋氏)

〔物産フードサイエンスの技術〕

(柏倉氏) 最初に私たちが取り扱っている糖アルコールのご説明を。糖アルコールとは自然界に存在するもので、我々が食する果実や野菜、きのこ類などにも含まれている身近な素材です。糖質の一種で、砂糖と比べて甘味が少なく、食品本来の味を保つことができます。分類上、糖類にはならないので、シュガーレス、糖類不使用には合致しますが、糖質オフや糖質低減には対応しません(図3)。

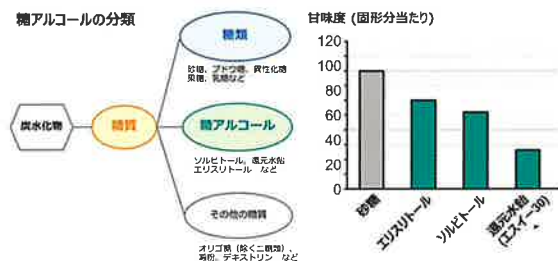


図3 糖アルコールの分類

ライ麦パン『ロブロ』に魅せられて (2)

～ 北欧デンマークのライ麦パン「ロブロ」を作ってみませんか? ～

坂本詠子

本誌 Pain 編集員

日本パン技術研究所 本科100日 164期卒業 (2002)

製パン技術「リテイル」アドバンスコース1期卒業 (2017)

タイトル写真提供: Jan Oster

はじめまして、ロブロ (Rugbrød)

2023年の9月、筆者はパン職人徳永久美子さん宅を訪ねた。久美子さんとの出会いは、一昨年惜しまれて閉会した「パン・ド・ロデヴ普及委員会」にて、同会の顧問をされていた故・仁瓶利夫氏を介してだった。久美子さんはお料理の本を何冊も出版していて、ファンも多い。最近はデンマークの家庭で焼かれている「ロブロ」にはまっているのだと話してくれた。



久美子さんがロブロを知ったのは、本誌 2024. 4号でロブロの紹介をしてくださった、くらもとさちこさんがInstagramでロブロのサンドイッチを紹介したことがきっかけ。デンマーク在住のさちこさんが来日の機会に久美子さんを訪ね、ふたりの交流が始まったのが2023. 2月のこと。久美子さんは、さちこさんから聞いたロブロを自分ひとりのものにしておくのはもったいないと、「ロブロを楽しむ会」を立ち上げた。



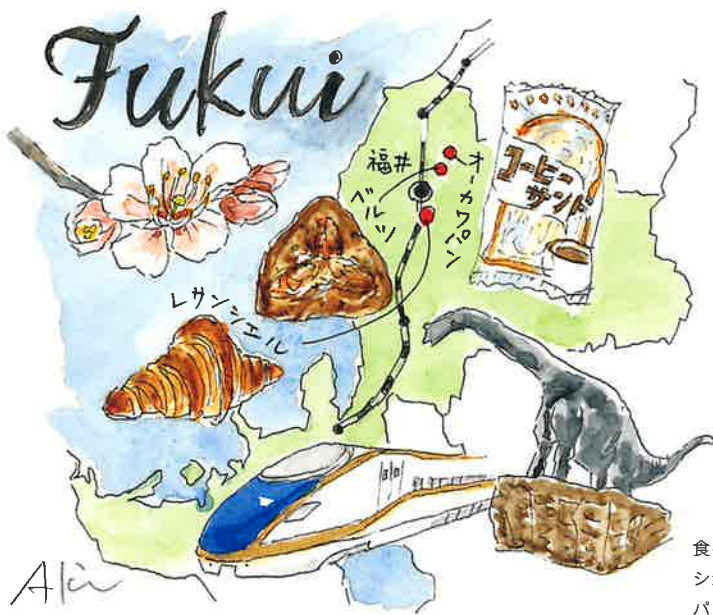
訪問した日、久美子さんはロブロを試作して食べ方を教えてくれた。材料は、サワー種とライ麦粉（粗挽き全粒粉）、砕きライ麦（日本では手に入りくいいためライフレークを代用）、塩、水。ライ麦100%の配合である。作り方は、ボウルに入れた材料をゴムベラで混ぜていくだけの驚くほどのシンプルさ。サワー種の種継ぎは生地作りと同時にできて、1週間に一回のペースで良いとのこと。捨てる種が出ないことが嬉しい。3時間ゆっくと発酵をさせる、ライ麦100%のどっしりした生地だが、サワー種の力でふんわりと優しく膨らんでいる。焼きあがりすぐはライ麦特有の粘性があるため、2日程おいてからナイフを入れる。酸味がほんのりでしっとり日本人に、なじみやすい。噛むほどに滋味深くひとくちひとくちしっかりと味わった。

デンマークではスモーブロ（スモーは「塗るもの」、ブロは「パン」を指す）と呼ばれるオープンサンドでいただくことが多い。ロブロにバターだけでもおいしいが、バターを塗ったロブロにケールをベースにしたグリーンペーストを塗ったり、バターとはちみつやジャムで食べたりと食事にもおやつにもなる。中でも驚きのおいしさだったのはバターの上にデンマークからのお土産という硬質チーズをその場でごく薄くスライスしてのせたものだった。

久美子さんは、帰り際に「ぜひ作ってみて!」とサワー種と一回分の材料を持たせてくれた。その日からシンプルな配合とシンプルな作り方に魅了され、私のロブロ作りはスタートした。種継ぎをするために、週に一回のペースで焼き続けている。家庭用のオーブンで焼く家庭製パンなので毎回2本ずつと規模は小さいが回を重ねるごとにうまく焼けるようになってきたように感じる。夕飯の準備前に仕込みをし、就寝する頃に焼き上がる。ロブロは、出かける所々に持参し、紹介がてら2切れずつ渡している。皆おいしいと喜んでくれ、励みになる。日本パン技術研究所（以下当研究所）ではもちろん、ママ友、先日は町内会の集まりにも持参した。老若男女、「ロブロ」の輪が広がっている。



そんなロブロに興味を湧いてきませんか。皆さんに作り方をご紹介します。



秋山 洋子 Yoko Akiyama • Illustrator

食べ物を中心に描くイラストレーター。書籍、雑誌での挿絵の他、企業、業界誌でも活躍。ショップカードやリーフレットのデザイン、原画販売などお店を彩るお手伝いも。またパンが大好きで、パンを描く「パンの絵の教室」も毎月開催。パンをモチーフとしたオリジナルグッズやパンのカレンダーの販売も手掛ける。yoko-akiyama.net

パン旅～北陸・福井編

3月16日、北陸新幹線福井・敦賀が開業したこの機会に、北陸を訪れてみました。今回は福井のパン旅をご紹介します。福井駅に降り立つとたくさんの駅員さんが居て、歓迎ムード満載！ 駅前広場では恐竜県福井らしく、大きな恐竜ロボットが動いていたり、桜の名所を巡るバスツアーや新幹線が通る時間に合わせて花火を打ち上げたりと、街全体が盛り上がりしていました。

福井駅からタクシーで10分位の「レサンシエル」へ。バゲットコンクールの審査員をした時に毎川シェフのパンがとてもおいしく、印象に残っていたので、いつか行ってみたい!と思っていたお店です。コーナーごとに素敵なディスプレイ。アイアンのカゴにはトランブルで修業された証!の、先が少し細くなったTバゲットが並んでいました。手作りジャムやパネトーネ、ライ麦パンと幅広いラインナップ。生ハム、バター、チーズとシンプルな組み合わせのカスクルートが非常においしく、バゲットの歯切れの良さはさすがでした!

翌日は福井駅からバスに揺られ30分。古い立派なお庭や家がある住宅街を歩くと、黒い外観の建物に煙突がニョッキリ!薪窯でパンを焼く「ベルツ」に到着。店内からガラス越しにドイツ製の薪窯が見えます。窯の中も見せていただくと、左右に灰をかき分けてパンを焼いていました。焼き上がったパンは釣部シェフがひとつずつ丁寧にブラシ掛け。材料は厳選した国産小麦や喜界島の粗糖を使用。あんバターにはホイップしたグラスフェッドバターにアクセントのココナツオイルを混ぜておりオリジナルティーがありました。恐竜博物館への道筋にあり、土日は遠方のお客様も多い繁盛店でした。

地方を旅すると地元の袋パンも楽しみのひとつ。北陸の地域未来牽引企業でもある「オーカワパン」のワゴンを見つめました。コーヒーサンドは人気ナンバーワン商品。誰もが好きな優しい味でボリュームもあります。面白いのは福井の銘菓「五月ヶ瀬」をそのままパンにしたような期間限定の五月ヶ瀬ぱん。甘食のようなしっとりした生地にピーナッツがアクセント。ロングセラーのたまごパンなど小さなお子さんからお年寄りまで楽しめる、素朴で変わらない味がソウルフードの醍醐味ですね。

今回は残念ながら行けませんでした。杉林に囲まれた曹洞宗禅寺の永平寺や日本海側の海食崖・東尋坊など次回は観光でも訪れてみたい福井県でした。



素敵な手描き黒板

程良い分量

の生地に

焦がしねぎ

がおいしい

純菜パン



目を引くいちごのデニッシュ

ピリカラ
ソーセージ



とても食べやすいライフレット



口溶けの良い
Tバゲット!!

生ハム、バター
クワエールチーズの
最高においしい
カスクルート



Tバゲット

パンを“もっと”楽しむ、vol.110

12ヶ月のアイデア

ナガタユイ

Food Coordinator

食品メーカー、食材専門店でのメニュー・商品開発職を経て独立。サンドイッチやパンのある食卓を中心に、メニュー開発コンサルティング、書籍や広告でのフードコーディネーター等、幅広く食の提案に携わる。著書に「サンドイッチの発想と組み立て」「生野菜とパンの組み立て方」(誠文堂新光社)、「フレンチトーストとパン料理」(河出書房新社)他。

パンに合うスープを 気軽に楽しむ

遅 い春から一気に初夏の気候になり、冷たいお料理がおいしく感じられるようになりました。それでも例年梅雨時期は肌寒く、温かいスープが恋しくなります。そんな気温の変化を見越して、夏本番の前にパンに合うスープを作りました。

今までも色々なスープをご紹介しますが、実際にベーカリー業態で毎日気軽に提供することを考えると、一から手作りできる店舗は限られています。メニュー提案の現場では業務用食材を使いながらも、手作り感ある味わいを目指す場面が多くあります。そこで、今回は業務用のスープベースを使ったアレンジ方法をご紹介します。

業務用のスープベースには、濃縮タイプ、ストレートタイプ、常温、冷凍などさまざまなタイプがあります。ストレートタイプはそのまま使えて一番手軽な反面、味の調整がしにくかったり比較的価格も高めなものが多いようです。濃縮タイプは、水分量を調整したり、食材をプラスすることで好みの味に仕上げやすいため私もよく使っています。

保存や管理がしやすいのは常温品ですが、冷凍品は素材そのものの味わいを生かしたものが多く、手作り感が出せます。

レシピの組み立て方としては、水分量と加える水分を何にするかをまず考えます。シンプルに水なのか、旨みのあるブイヨンなのか、牛乳でまろやかにするのか、この3種が基本です。その上でワインでコクと風味を加えたり、トマト系ならトマトジュース、さっぱりした冷製スープならピネガーを加えることもあります。

とろりとなめらかなポタージュなのか、具がゴロゴロ入ったものなのか、使っている食材が少ないのか、たくさんの食材がミックスされているのかで、味の方向性も変わります。かぼちゃのスープ、オニオンスープのようにメインの食材がメニュー名になっているものは、メインの食材の味が際立つように個性を生かします。なめらかに仕上げるのか、食感を残して生かすのか、同一の食材の切り方や調理法を変えて組み合わせる手法もあります。ベジタブルスープ、ミネストローネのように色々な野菜が入っているものは、香り、味わいの調和を目指します。ここでも、細かく刻むのか、ゴロゴロ大きなカットにするのかで印象が変わります。

ベースの味が定まったら、仕上げのトッピングを考えましょう。生クリーム、オリーブオイル、チーズやパン、ハーブやスパイスを少量加えることで、完成度がアップします。

スープの組み立てもサンドイッチと同じですね。足し算と引き算のバランスが大切です。

パンに合うスープ① かぼちゃのスープ

かぼちゃのスープとしての完成品も多くありますが、冷凍のうらごしかぼちゃを使えば手軽に手作り感ある味わいに。ブイヨンと牛乳の割合を変えたり、トッピングでも気軽にアレンジができます。暑い季節には冷製スープとしても楽しめます。

【材料】作りやすい分量

うらごしかぼちゃ(業務用・冷凍品)	1kg
チキンブイヨン(業務用・冷凍品)	600ml
牛乳	600ml
たまねぎ	400g
バター(食塩不使用)	40g
はちみつ	20g
タイム	2枝
ローリエ	1枚
塩・白こしょう	少々
■トッピング(1人分)	
カマンベール	1/4個
生クリーム	小さじ2
はちみつ	小さじ1
E.V.オリーブ油	少々
黒こしょう(粗挽き)	少々

【作り方】

- ①たまねぎは繊維に沿って(縦方向)薄くスライスする。耐熱ボウルに入れ、バターをのせてからふんわりとラップをし、600Wの電子レンジで約5分加熱する。
- ②鍋に解凍したうらごしかぼちゃ、チキンブイヨン、タイム、ローリエ、①を入れて加熱する。
- ③タイムとローリエを取り除き、ブレンダーにかけてなめらかにしてから鍋に戻す。
- ④牛乳を加えて温め、はちみつ、塩、白こしょうを加えて味を調える。
- ⑤皿に入れ、カマンベールをのせ、生クリーム、はちみつ、E.V.オリーブ油をかけてから、黒こしょうをふる。

Bakery Reportage

日本の元気な パン屋さん

取材：西島ゆかり



BRØDの外観と
目印の看板



身体だけでなく環境にもやさしいパンを届けたい

BRØD

日々の食事でどのような食材を選び、何を食べるのか。デンマーク出身のクリスティーナさんの食に対する意識と家族愛が、日本でマイクロベーカリーを開ききっかけとなった。

BRØDができるまで

〈BRØD ブロード〉は、デンマーク出身のクリスティーナ・ガネアさんと数名のスタッフが運営しているマイクロベーカリーだ。店舗は東京メトロ日比谷線の広尾駅から歩いて1、2分の好立地な場所にあるが、駅周辺の商業施設が立ち並ぶ賑やかな通り沿いではなく、表通りから少し路地に入った住宅が数軒密接するエリア。喧騒からいきなりエアポケットにでも入ったかのような静けさのある場所だ。小さな1軒屋を改装して店舗としている。近年、同店のような1～3坪くらいの小さな売り場面積のマイクロベーカリーと呼ばれるパン屋さんが増えているようだ。

BRØDではデンマークの国民食として親しまれている「RUGBRØD（ロブロ/ライ麦パン）」などのサワードウブレッドを販売している。本誌では2024年4号より、「ライ麦パン『ロブロ』に魅せられて」という連載をスタートしていて、「ロブロを販売しているお店に詳しくお話を伺ってみたい」という思いから取材をお願いしたところ、快く引き受けてくださった。

取材は、スタッフのヘッドバーカー齋藤朗人（さいとうあきと）さんに通訳をしていただきながら、クリスティーナさんのお話を伺った。

『デンマークでは、ロブロは主食。おにぎりのような存在のライ麦パン。家庭でもよく作られている』と聞いていたので、クリスティーナさんも以前からパン作りには慣れ親しんでいたのだろうと想像していたが、意外にも製パンのスタートは、ご主人の赴任で日本に来日した2018年からなのだそう。

パン作りを始めたのは、日本の学校給食に提供されるような「小麦のパン」が体質に合わず、体調をくずしてしまうことが多かった幼い娘に、「デンマークで食べていたような消化によいサワードウブレッドを食べさせたい」と思ったことがきっかけだったという。ロブロのような発酵に十分に時間をかけたライサワーブレッドは日本ではなかなか手に入りやすく、本を読んで独学で作りはじめた。

「本を読むのは得意だ」というクリスティーナさん。熱心に研究し、すっかりパン作りの魅力にのめり込んでしまった。友人のためにパンを焼いてあげたりしていたところ、その回数がどんどん増えてしまい、ご主人から「材



代表のクリスティーナさん(中央)を囲んで、金井さん(左)と齋藤さん(右)



販売を担当する金井歩(かないあゆみ)さんはいつも笑顔で丁寧に商品説明をしてくれる。

後ろの商品棚にはサワードウブレッドが6～8種類並ぶ。



手前は「ODINオーディン」(ホール1,750円/ハーフ950円)、奥はシード入りのロブロ「HEIMDALハイムデル」(ホール1,850円/ハーフ1,000円)



奥にあるサンドイッチブレッドの「SIFシフ」(ホール1,700円/ハーフ950円)と、その生地にはシード類(ヒマワリの種とアマニ)をトッピングした「YUDNユドウン」(ホール1,800円/ハーフ950円)



ショーケースには素材にこだわった菓子類が並び、ヴィーガンズコーン、キャロットケーキ、レモンケーキなど(500円)

カリフォルニア・レーズン パネットーネセミナー

～東海パネットーネ倶楽部コラボレーション～



④ 材料

リフレッシュ①配合 (%)

セルヴァッジオ ファリーナ フォルテ	30
リエヴィト・マードレ (自家培養発酵種)	30
水	14
グラニュー糖	1

リフレッシュ②配合 (%)

セルヴァッジオ ファリーナ フォルテ	30
リフレッシュ①	25
水	14

中種 (%)

セルヴァッジオ ファリーナ フォルテ	69
リフレッシュ②	22
グラニュー糖	16.5
無塩バター	13.8
水 (コントレックス)	41.3
加糖卵黄	8.3

本捏 (%)

中種	全量
セルヴァッジオ ファリーナ フォルテ	31
グラニュー糖	6
塩	1
無塩バター	46
加糖卵黄	30
バニラビーンズペースト	0.01
オレンジペースト	6
グランマルニエ	2
ハチミツ	6.9
トリモリン (転化糖)	4.8
梅酒漬けレーズン	60
青梅 (種を抜きダイスカット)	20
柚子ピール	20
抹茶ペースト	5

梅酒漬けレーズン (%)

カリフォルニアレーズン	100
梅酒	20

抹茶マカロン (%)

粉糖	100
卵白	100
アーモンドパウダー	100
抹茶パウダー	20

抹茶クリームパティシエール (%)

卵黄	25
グラニュー糖	25
コーンスターチ	5
牛乳	100
無塩バター	5
バニラビーンズペースト	適量
抹茶ペースト	25

抹茶ディプロマツ (%)

抹茶クリームパティシエール	100
生クリーム (38%)	20
マスカルポーネ	20
グラニュー糖	5

④ 工程

中種

ミキシング	L10分
捏上温度	24℃
フロアタイム	12時間(温度:25℃/湿度:75%)

本捏

ミキシング	L10分↓(バター) L5分H2分↓(抹茶、レーズン、等) L2分
捏上温度	24℃
フロアタイム	40分(温度:28℃/湿度:75%)
分割重量	80g
ベンチタイム	10分

- 成形
- 1) 麺台に無塩バターを塗り、その上で丸める
 - 2) 型に入れる
 - 3) 抹茶マカロンを渦状に絞る

ホイロ条件 5~6時間(温度:32℃/湿度:75%)

焼成条件 上火:180℃/下火:170℃→22分
冷ましてから、横から抹茶ディプロマツを絞る

梅酒漬けレーズン

- 1) 梅酒を鍋に入れ、沸騰させる
- 2) カリフォルニア・レーズンを加え、再度、沸騰させる
- 3) 容器に入れ密封し、3日間冷蔵
- 4) 使用の際、ザルに入れて、水分をしっかり切る

抹茶マカロン

- 1) 卵白を白っぽく、角が立つまで泡立てる
- 2) 粉糖、アーモンドパウダー、抹茶パウダーを加え混ぜる

抹茶クリームパティシエール

- 1) 卵黄、グラニュー糖を白っぽくなるまで攪拌し、コーンスターチを加え混ぜる
- 2) 牛乳、バニラビーンズペーストを鍋に入れて沸騰手前まで温める。
1)に加えて混ぜ、煮詰めて鍋に戻す
- 3) 沸騰して、コシが抜けるまで、強火で炊き上げる
- 4) 無塩バター、抹茶ペーストを加え混ぜ、容器に入れて急冷する

抹茶ディプロマツ

- 1) 生クリームにグラニュー糖を加え8分立てにする
- 2) 抹茶クリームパティシエールの腰を切って、生クリーム、マスカルポーネを加え混ぜる