

人気商品 | プロの技満載 | レシピを紹介

ボンヴィボン 児玉圭介シェフの

「職人の技が光るハード系の世界」 ～小麦粉の旨味を最大限に引き出すパンづくり～



高級住宅街が立ち並ぶ横浜・青葉区はベーカリー激戦区。その中において、創業18年目の同店の顧客の多くは、バゲットやパン・ド・ロゼなど食事と共に食べるハード系パンを購入するために毎日来店する。売上比率は、食パンを含め食事パンが約50%を占めていることからその人気がかがえる。

小麦粉の甘味、いわゆる旨味を引き出すため、職人ならではの技術と感覚を大切に製法にこだわる児玉シェフ。低温長時間発酵でつくる人気の食事パン3種を紹介してもらった。製法のコツは復温にあるようだ。



『バゲット ムニエ』 (374円)

フランスM.O.F.のパン職人ティエリー・ムニエ氏が、シェリジー社と開発したバゲット専用粉を使用した同店の看板商品。黄金色の内相、香ばしい風味が特徴。「際立って感じられる生地の甘さは、このバゲット専用粉だからこそ出せるデンプンの甘さといえる。バゲットは本当においしいのだということ、知ってもらえる商品だと思う」と児玉シェフ。無塩バターと塩、あるいはハムだけで食べるのがおすすめ。



1973年東京生まれ。大阪「青い麦」にて6年間修業。2000年実家のパン屋「デジイ」の三代目を継ぐ。2004年に独立、神奈川県青葉区に「ボンヴィボン」、2009年に2号店「新百合ヶ丘店」をオープン。2010年「第3回モンドリアル・デュ・パン」日本国内予選において、クロワッサン部門・バゲット部門で上位入賞



【配合】(%)

シェリジー・バゲッティエリー・ムニエ(パンフィック洋行) …… 60.0
リスドオル(日清製粉) …… 40.0
塩 …… 1.9
水 …… 72.0
生イースト …… 0.4

【工程】

ミキシング …(スパイラルミキサー)
L4 オートリズ60 ↓
(塩、イースト) L4分
捏上温度 …… 23℃
フロアタイム …… 60分
P30分後冷蔵で一晩(5℃)
*冷蔵庫から出したらすぐに分割
分割重量 …… 250g
ベンチタイム(復温) …… 約1時間
ホイロ …… 28℃ 80% 40分
焼成(スチームあり) …… 250℃ 22分

【工程のポイント】

5℃で一晩ねかせる低温長時間発酵によって、粉の旨味を十分に引き出す。冷蔵庫から出したらすぐに冷たいまま分割、その後復温させる。すぐ分割することで、イーストによるポリウムが抑えられ粉の旨味が保たれる