

アンバサドゥール・デュ・パン 「レスペクチュス・パニス製法」の 指導者養成講習会をラボにて開催



アンバサドゥール・デュ・パンは9月13日、フランス西部レ・ゼルビエ市にラボ「フルニエ・デ・ザンバサドゥール」を設立し、開所式など4日間にわたりイベントが繰り広げられた。翌14日から16日までの3日間は、レスペクチュス・パニス製法の指導者養成を目的とした講習会が開催され、フランス、日本、イタリア、ベルギー、チリ、ポルトガルの同協会員約20名が参加して、パン全13種とサンドイッチを製作、科学的根拠に基づいた研究内容が展開された。

さらに「栄養と健康のための製パン技術」をテーマに、研究者やパン職人ら7人が登壇し講演。その内容はP23に紹介する。

それぞれの研究製法を 検証するパン講習会

講義

レスペクチュス・パニス製法のパン講習会講師は、同協会のアマンディオ・ピマンタ氏、エリック・シュヴァルロ氏らが担当。初日の

午前中は製法についての講義が行われ、①酵素やグルテンが無添加の粉や食物繊維が多い全粒粉小麦粉の使用、②塩は粉1kg当たり15gに減量、③パン酵母またはルヴァンで種子、穀物、マメ科植物を浸漬発酵させたり、18℃で長時間発酵することで酵素活性を促し、消化率や栄養価を向上させ血糖値上昇を抑制、といったレスペクチュス・パニス製法のポイントと利点について学んだ。



講義の始めにあいさつするドミニク・ブランシヨ会長

