

MOFフランス国家最優秀製パン職人

クリストフ・クレッサン氏による 製パン技術特別講習会②

愛工舎製作所は2月3日、埼玉県戸田市の本社CAPショールームにおいて、MOFフランス国家最優秀製パン職人で、フランス・ルーアンでベーカリーを営むクリストフ・クレッサン氏を講師に招き製パン講習会を開催した。今回はその第2回目として2品のレシピを紹介する。

Languette pistache

ランゲット・ピスタシュ〜ピスタチオのデニッシュ〜

クロワッサン生地にピスタチオペーストを折り込んだ日持ちの良いデニッシュ。ランゲットとは「舌」のこと

【配合】(%)	水…………… 50.0	「ドラゴンフック」
クロワッサン生地	無塩バター…………… 10.0	一次発酵 …………… ミキシング
フランスパン用粉	ピスタチオの折り込みバター：クロ	後、冷凍庫で生地冷をやしてから、
ブション(鳥越製粉) …………… 60.0	ワッサン生地 1kg に対しての分量 (g)	冷蔵庫に10～18時間入れる
ドヌール(鳥越製粉) …………… 40.0	折込用無塩バター…………… 250	油脂折込 …………… 四つ折り2回
グラニュー糖 …………… 12.0	ピスタチオペースト(サンエイ貿易) …… 25	(グラニュー糖を四つ折り2回目に
ゲランドの塩 …………… 2.0	キルシュ(洋酒)…………… 適量	振りかける) 4mmに伸ばす
粉末モルト(鳥越製粉「ゴールドマルツ」)…………… 0.3		ベンチタイム …………… 15分冷蔵
生イースト …………… 3.5	【工程】	成型 …………… 厚さ12mmの生地を
ピスタチオペースト(サンエイ貿易) …… 3.0	ミキシング …………… 1速10分 2速3分	20×2cmの長方形にカットする
全卵…………… 5.0	生地を1kgに分割する	天板にのせる
	(縦型ミキサー「マイティ 50H」+	二次発酵 …………… 26℃ 74% 90分
		液卵を塗る
		焼成 …………… 上下200℃ 約10分
		(マルチデッキオープン
		「コンド3.128FP」)
		粗熱取り …………… 粗熱を網の上で取る

クレッサン氏のアドバイス

- ・作業性の点から生地は折込み前によく冷やし、生地と折込みバターの硬さを同じにしておく
- ・折込みバターにもピスタチオペーストを入れることでより風味よく仕上がる



Baguette de tradition sur levain liquide

バゲット・ド・トラディション・スル・ルバン・リキッド

液体天然酵母を使ったフランスの伝統的なバゲット

【配合】(%) 仕込量：粉3kg	【工程】	2次発酵 …………… 25℃ 78% 60分
パン生地	ミキシング …………… L10分 M5分	焼成 …………… 上下250℃
フランスパン用粉	バシナーージュを加え M3分	25分蒸気を入れる。(マルチデ
ブション(鳥越製粉) …………… 60.0	(縦型ミキサー「マイティ 50H」+	キオープン「コンド3.128FP」)
ドヌール(鳥越製粉) …………… 40.0	「ドラゴンフック」)	
ゲランドの塩 …………… 2.4	捏上生地温度 ……夏場22～23℃、	
粉末モルト(鳥越製粉「ゴールドマルツ」)…………… 0.3	冬場24～26℃	
生イースト …………… 0.6	1次発酵 …………… 30分パンチ後	
液体天然酵母 …………… 36.0	60分(合計90分)	
水…………… 60.0	分割・丸め …………… 300g	
バシナーージュ(ミキシング中の足し	ベンチタイム …………… 30分	
水:22℃)…………… 10.0	成型 …………… あまり締めない	
	粉を振ったキャンバス布の上に	
	閉じ目を下にして並べる	

クレッサン氏のアドバイス

- ・早めにパンチを入れることで、その後の生地の回復が早くなりコントロールしやすくなる
- ・液体天然酵母の割合が多く、生地が柔らかくなりやすいのでオートリーズをする必要はないが、オーバーナイトで仕込む場合はオートリーズを取った方がよい

