



パンセミナー+講演会

ピュラトスジャパン

「サワー種ワークショップ」開催

エリック・カイザー氏の特別レシピで作るサワー種を使ったパン

ピュラトスジャパン (ジャン・ピエール ベルナルディノ社長) は11月16日、同社本社のイノベーションセンターにおいて「サワー種ワークショップ」と題したパンセミナーを、パリを代表するパン職人エリック・カイザー氏を講師に招き開催した。

このパンセミナーは、そのサワー種を使ってカイザー氏が実際にパンを製作し、味・香りの違いを実感してもらうというもの。カイザー氏はこの日のために、ピュラトスのサワー種を使ったパンレシピを開発するという特別なワークショップとなり、ベーカリー、企業開発担当者などが参加した。その中から、3品を紹介する。



TODAY'S CHEF

エリック・カイザー氏

曾父母の代から続くパン職人の家庭に生まれ、パンに対する鋭い感覚を受け継いでいる。世界中でパン職人の養成に尽力した後、1996年にパリ、モンジュ街8番地に最初の店舗を構えた。現在、世界13カ国で展開している。

*ここでは、「ルヴァン」、「サワー種」の2種類で表記していますが、どちらも発酵種のことを指しています。



トラディション Tradition

粉、水、塩と発酵種だけで作る伝統的なパン。今回は、デュラム小麦のサワー種をベースとした『オーテンティック・デュラム』を使用。「ミキシングするとオーテンティック・デュラムのいい香りが立つてくる」とカイザー氏。

【配合】(%)

フランスパン専用粉 (日清製粉 メゾンカイザー伝統的) … 100
 水 …………… 72
 塩 …………… 2
 オーテンティック・デュラム (O-tentic Durumピュラトス)*1 … 4

【工程】

ミキシング …… オートリーズなし
 L5分 H4分
 捏上温度 …………… 26℃
 フロアタイム …………… 60分
 分割 …………… 350g
 ベンチタイム …………… 20分
 成形…バゲット (両端を軽く伸ばす)
 粉をふってから布へ
 発酵 …………… 28℃ 78% 60分
 クープ … 縦に5本クープを入れる。
 焼成 … 240℃ 25分 スチーム注入

カイザー氏のアドバイス

- ルヴァンを入れたときは、生地がよれるとグルテンの偏りがおこるため、きれいな内層ができない。番重に入れて休ませるときは、丸めたり重ねたりしないで、形通りに四角く広げていれる
- 半日置いてから焼成というときは10℃で保管。24時間保管するときは改良剤を使うとよい
- バゲット成形はダメージを与えないように3回で完成させること(写真真右)

