

第2弾

製パン講習会

米国よりピーター・イエンシェフを招聘 卓越した技術を披露

(詳細は来年1月15日号に掲載予定)

8月30日、日本パン技術研究所で行われた同製パン講習会は、日清製粉、日本製粉、昭和産業、日東富士製粉の4社協賛というパン業界ではかつてない企画で、講師にはアメリカ・シカゴの「ラ・パティスリーP」オーナーシェフのピーター・イエン氏を迎え、9種のメニューを披露した。



ピーター・イエン氏

ルーツが香港というイエンシェフは2008年にクーブ・デュ・モンドのアメリカ代表メンバーとなり、ヴィエノワズリー部門で1位を獲得している

セミナーは、デジイオーナーシェフの倉田博和氏をメインの助手、そして通訳にはエリックカイザー・ジャポンオーナーシェフの木村周一郎氏という豪華なラインアップでの開催となった。倉田シェフは「イエンシェフは、北米・欧州・アジアはもちろん南米など、世界各国にてコンサルなどで活躍している。特にヴィエノワズリーの技術の高さは世界一との定評だ」と紹介した。

この日、イエンシェフは9種のメニューを披露、基本のクロワッサンにはチョコレート生地中華風の雷文模様を付け、巻き込んでトラ柄のように仕上げた製品、またピニャコラーダ風味のケーキを魚のウロコのように切り込みを入れた生地で包んだデニッシュなど、アイデア満載の目を見張るアイテムを披露し、その技術の正確さと斬新な折り込み方法で会場の約100名の参加者を魅了した。

セミナーの後、イエンシェフは「講習会参加者には、昔から憧れていた日本人シェフがいて、とても緊張した。日本の小麦粉はグルテンが安定していてとても使いやすい」とコメントした。なお、同講習会の協力企業はオリエンタル酵母工業とピュラトスジャパン。