

# オリジナル | プロの技満載 | レシピを紹介

セミナー開催が滞っている現在、  
特別にオリジナルレシピや  
店の人気商品レシピを寄せてもらった。



パン・デ・フィロゾフ  
榎本哲オーナーシェフの



“お酒と引き立てあう  
旨味の濃い”パンの紹介



1979年生まれ。ボンパドウル、パティスリーベルティエなどで研鑽を積み、24歳で同店シェフ、2008年にドミニク・サブロン の統括シェフを務める。17年にパン・デ・フィロゾフを開業

【合わせる酒】シラーやグルナッシュのしっかりめの赤ワインや、ウイスキー

【合わせる食材】ワインにはジビエやフォアグラ、チーズはブリアサヴァラン等のフレッシュタイプも。ウイスキーには削りチョコをパラパラふりかけて

## Le Vigneron Rouge (ル・ヴィニユロン・ルーージュ)

スパイシーで果実味のある赤ワインで生地を仕込み、さらに同ワインで煮たドライフルーツを加えたリッチな味わい。榎本シェフは「生地は吸水105%のしっとりした食感で、さらにナッツ類がアクセントとなる。冬場は常温で1週間は保存可能」とアドバイス。



【配合】(%)

<生地>

スム・レラT-70(アグリシステム)	40.0
ライ麦1150(タテノコーポレーション)	5.0
グリストミル(日本製粉)	55.0
カンホアの塩	2.3

レーズン種	15.0
パートフェルメンテ	15.0
ワイン煮汁	80.0
ワイン煮汁(バシナーージュ)	10.0
フィダ	25.0
レザン	20.0
ピーカンナッツ(ロースト)	10.0
クルミ(ロースト)	10.0

<ワイン煮>(g) 1kg仕込み量

①赤ワイン	850
②水	400
③オレンジハチミツ	50
④オレンジ	0.25個
⑤シナモン	0.75
⑥ブラックペッパー	0.75

参考 赤ワイン：ドメーヌカズ カノンデュマレシエルルーージュ(ピオ)