製パン講習会　日仏商事

テーマ「トラディション」ディレクト法・ブロック冷蔵法の比較

日仏商事㈱（筒井潤社長）は11月14日、神戸市中央区の同社本社で、製パン業3年以上の勤務経験者を対象に製パン講習会を開催した。

同講習会は4回シリーズの第3回目で、フランスパンにおけるディレクト法の仕込量・発酵時間・吸水の違い、ブロック冷蔵法での工程（復温後分割／分割後復温）の違い等を検証した。

講師は、研究開発課の山田幸治氏・藤岡拓也氏・島啓太氏。

開催に先立ち、山田氏は「トラディションをテーマに、フランスパンのディレクト法と冷蔵法の実演を行う。フランスパンに特化した講習会だが、様々な疑問や悩みがあれば遠慮なく聞いてほしい」と趣旨を述べ、講習会が始まった。

担当の島氏は、発酵と熟成（＝時間）は相関関係にあり、短い時間で発酵させると、生地が伸びずにずんぐりとしたパンになる。長時間かけて発酵させると、味が濃く甘さが強いパンになる。トラディションは、その中間でバランスのとれたパンである。ブロック冷蔵法では、冷蔵と復温も発酵として考えること。冷蔵と復温のバランスを考えながら進行する。

以下は製法の違いによるレシピの比較。

◆ディレクト法〈基本〉

【配合（%）】6kg仕込み

フランスパン専用粉……100
塩……2
safインスタントイースト赤……0・4
safインスタントイースト赤……0・3

〈基本〉と同じ0・4でも可能だが、一次発酵の時間で調整が必要。また、保管容器にも注意を要する。

【工程】

▽発酵時間＝60分▽冷蔵＝3℃▽復温＝中心温度17℃▽分割＝150～180分▽分割＝3509

以外は〈基本〉と同じ。

冷蔵の場合、冷蔵庫は温度のブレが大きいが、ドウコンはブレが小さいのでドウコンが望ましい。ケースに入れ冷蔵する前にできる限り平らにしておく。

◇ブロック冷蔵のメリット：スペースの軽減、時間短縮、熟成（ディレクト法より味が濃くできる）、ディレクト法の味に近くしやすい

◇ブロック冷蔵のデメリット：冷えるまで時間がかかる、復温に時間がかかる（多加水で時間を短くすることも可能）

◆ブロック冷蔵〈分割復温〉

【配合（%）】4kg仕込み

ユーロモルト……0・2
水……70

〈基本〉と同じ。

【工程】

▽ミキシング＝L2分、オートリーズ15分、L7分、H10秒▽捏上温度＝23℃▽発酵時間＝90分、P、90分▽分割＝3509g▽成型＝バゲット・バタール▽ホイロ＝28℃、80%、60分▽焼成＝上火245℃、下火225℃、30分

◆多加水

【配合（%）】3kg仕込み

塩……2

〈基本〉との違い。

追加　足し水……6

【工程】

▽ミキシング＝L2分、オートリーズ15分、L7分、H10秒、↓（足し水）、H1分▽発酵時間＝30分、P、30分後、冷蔵▽分割＝2509▽成型＝バゲット▽ホイロ＝28℃、80%、40分▽焼成＝上火250℃、下火230℃、27分

以外は〈基本〉と同じ。

◇ミキシングで伸びや風味を作ることができる。◇時間短縮が最大のメリット。

◆ブロック冷蔵

【配合（%）】4kg仕込み

〈基本〉との違い。

【工程】

▽発酵時間＝60分▽冷蔵＝3℃▽復温＝中心温度17℃▽分割＝150～180分▽分割＝3509

以外は〈基本〉と同じ。

冷蔵の場合、冷蔵庫は温度のブレが大きいが、ドウコンはブレが小さいのでドウコンが望ましい。ケースに入れ冷蔵する前にできる限り平らにしておく。

◇ブロック冷蔵のメリット：スペースの軽減、時間短縮、熟成（ディレクト法より味が濃くできる）、ディレクト法の味に近くしやすい

◇ブロック冷蔵のデメリット：冷えるまで時間がかかる、復温に時間がかかる（多加水で時間を短くすることも可能）

◆ブロック冷蔵〈分割復温〉

【配合（%）】4kg仕込み

〈基本〉と同じ。

【工程】

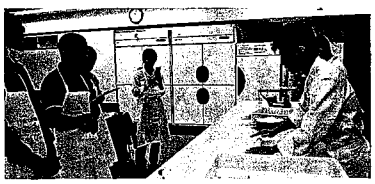
▽捏上温度＝22℃▽発酵時間＝30分▽分割＝3509

以外は〈基本〉と同じ。

▽復温＝90分

以外は〈基本〉と同じ。

効率良くディレクト法に近づけられる。特徴を出すこともできる。



実演の様子

製パン技術講習会　木下商店

講師はpain stock平山哲生氏 fiveran東原寛幸氏

㈱木下商店（岡田政澄社長）は11月7日、日清製粉㈱、熊本製粉㈱協力の下、京都市南区の同社内講習会場で製パン技術講習会を開催した。

講師はpain stockオーナーシェフの平山哲生氏、fiveranシェフの東原寛幸氏。進行と解説はfiveranを運営する㈱Blanc de Blanc副社長の白成俊氏。

平山氏の考える製パン理論とパン作り、生地と料理の融合を追求する東原氏のこだわりが紹介された。

開催に先立ち、岡田社長が「平山シェフのパン作りに対する考え方や想いを弊社のお客さまに伝えたいという思いで講習会を開催した。講師の言葉や実演の中から何かを得てもらいたい」と挨拶した。

【講師プロフィール】

《平山哲生氏》

パリの「ル・グルニエ・ア・パン」で修業後に帰国、浅野正己氏（ダンディゾン、志賀勝栄氏（シニフィアン・シニフィエ）の両氏に師事。独自の製法を吸収し製法と材料にこだわった数多くのメニューを確立した。福岡市東区で開業した「pain stock」は、地元だけではなく全国で支持されている。

《東原寛幸氏》

ベーカリー勤務後、技術の幅を広げるためフランス料理店をはじめ系列店舗などで料理人としての修業を積む。京都の人気ベーカリーやフランス料理店、ホテルでの経験を経て「pain stock」で研修後「fiveran」のシェフに就任。

以下はレシピの一部。

◇　◇

◆パンストック

自家製サワー種を配合したカンパーニュ。ライ麦とライフレークの風味、焙煎焦がし五穀、麦茶の香りが深い味わいを生む。

【配合（%）】

《予備発酵》

ライフレーク……5・5
麦茶……1
熱湯……15

《湯ゲル》

タイプM（フランスパン用粉／日清製粉）……3
水……15

《本捏》

タイプM……55
キタノカオリ（強力粉／横山製粉）……40
RS10（石臼挽ライ麦粉／福岡市東区で開業した「pain stock」は、地元だけではなく全国で支持されている。

《東原寛幸氏》

ベーカリー勤務後、技術の幅を広げるためフランス料理店をはじめ系列店舗などで料理人としての修業を積む。京都の人気ベーカリー

平山氏

パンストック

バゲットムニエ

岡田氏

レーズン種（※1）……0・8
サワー種（※2）……1・2
水……66
バシナージュ……18
湯ゲル……8・5

【工程】

《予備発酵》

ライフレーク……5・5
麦茶……1
熱湯……15

《前処理》

麦茶の配合は、えぐ味を取るため

《予備発酵》

インスタントドライイースト……0・02
湯（40℃程度）……2

《前処理》

ライフレーク

《湯ゲル》

撹拌しながら65℃まで温める。保湿性を高めるために入れる

《レーズン種（※1）》

1日目：ぬるま湯にグラニュー糖とモルト液を溶かし、レーズンを加え混ぜる。混ぜ上げ温度32℃。ラップフィルムをかけ、28℃・湿度80%で24時間発酵させる。

2日目：レーズンがふやけて少しずつ浮いてくる。泡立て器で1日に2回（朝・夕）撹拌し、28℃・湿度80%で発酵を続ける。3日目／液面に気泡が多数浮いていれば種つぎ完了。初種の5日目と同様に漉す。冷蔵庫で保存しながら使い、10日以内にまた種つぎをする。

《サワー種（※2）》

1日目：①小さなボウルにサワー種スターター40℃の湯を入れ、湯煎にして40℃を保ち、15分発酵させる。②粉と①をボウルに入れ、ゴムべらで混ぜ合わせる。撹拌しながら65℃まで温める。保湿性を高めるために入れる

《レーズン種（※1）》

1日目：ぬるま湯にグラニュー糖とモルト液を溶かし、レーズンを加え混ぜる。混ぜ上げ温度32℃。ラップフィルムをかけ、28℃・湿度80%で24時間発酵させる。

2日目：レーズンがふやけて少しずつ浮いてくる。泡立て器で1日に2回（朝・夕）撹拌し、28℃・湿度80%で発酵を続ける。3日目／液面に気泡が多数浮いていれば種つぎ完了。初種の5日目と同様に漉す。冷蔵庫で保存しながら使い、10日以内にまた種つぎをする。

《サワー種（※2）》

1日目：①小さなボウルにサワー種スターター40℃の湯を入れ、湯煎にして40℃を保ち、15分発酵させる。②粉と①をボウルに入れ、ゴムべらで混ぜ合わせる。

微細な白い気泡がつき始め、液が僅かに濁ってくる。2日目と同様に発酵させる。4日目：うっすらアルコール臭がしてくる。表面の気泡が増えてレーズンが完全に浮き、液がさらに濁ってくる。2日目と同様に発酵を続ける。

5日目：初種完成。気泡が増えて液面が白っぽくなっている。目の細かいザルで漉す。残ったレーズンからも汁を絞り取り、これも漉した生地状。完成時pH3・7程度。冷蔵庫で保存し、その日のうちに使い、その日存する。約2週間使用できる。

＊保存期間が3日間を超えると、徐々に酵母の力は弱くなるが、糖分を含むため他の種よりも日持ちする。

種つぎ：1日目／ぬるま湯にグラニュー糖とモルト液を溶かし、初種または前種を使用できる。冷蔵庫で保存しながら使い、その日のうちにまた種つぎをする。種つぎは、5回以内にとどめる。＊6回目以降は性質が変化して風味も変わってしまう。毎日使用するなら、1週間に1度、一から種を作ることになる。

◇カカオルージュ

【配合（g）】

パンストック生地……4240
ココア……150
湯……300
クルミ……700
サルタナ……540
イチヂク……200
クランベリー……540
チョコ……600
水……200

混ぜ上げ温度28℃。③表面を丸くならし、ラップフィルムをかけ、28℃・湿度80%で24時間発酵させる。

2日目：①ガスが発生して膨らみ、表面に微細なガスの抜け穴がたくさん開く。表面の乾いた部分は捨て、内側の状態が良い部分から90gを使う。②ミキサーボウルに水と①を入れ、泡立て器でよく混ぜる。粉を加え低速で2分、高速で2分捏ねる。捏上温度28℃。③ボウルに入れて表面をならし、ラップフィルムをかけ、28℃・湿度80%で15～18時間発酵させる。発酵後pH3・7程度。

3日目：初種完成。発酵して少し膨らんでいるが、ライ麦粉特有のねちゃっとした生地状。完成時pH3・7程度。冷蔵庫で保存し、その日のうちに使い、その日のうちに種つぎをする。

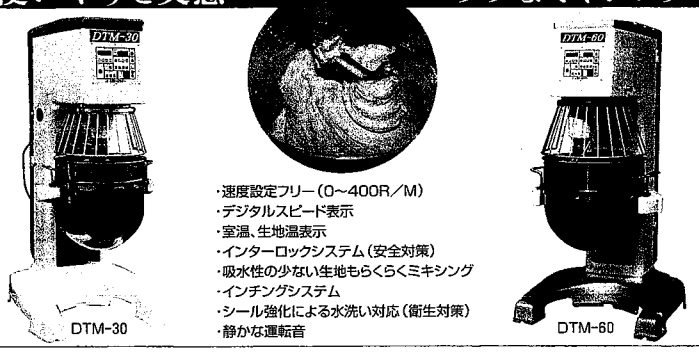
種つぎ：2日目の①②と同じ手順で仕込む。ボウルに入れて表面をならし、ラップフィルムをかけ、28℃・湿度80%で18時間発酵させる。pH3・9以下になればすぐにグラニュー糖とモルト液を溶かし、初種または前種とレーズンを混ぜ入れる。混ぜ上げ温度32℃。28℃・湿度80%で24時間発酵させる。2日目／泡立て器で1日に2回（朝・夕）撹拌し、28℃・湿度80%で発酵を続ける。3日目／液面に気泡が多数浮いていれば種つぎ完了。初種の5日目と同様に漉す。冷蔵庫で保存しながら使い、10日以内にまた種つぎをする。

《サワー種（※2）》

1日目：①小さなボウルにサワー種スターター40℃の湯を入れ、湯煎にして40℃を保ち、15分発酵させる。②粉と①をボウルに入れ、ゴムべらで混ぜ合わせる。

新登場　かしこいミキサー　DTMシリーズ（30・50 60・90）

“使いやすさ実感”　“タフなミキシング”



・速度設定フリー（0～400R／M）
・デジタルスピード表示
・室温、生地温表示
・インターロックシステム（安全対策）
・吸水性の少ない生地もらくらくミキシング
・インチングシステム
・シール強化による水洗い対応（衛生対策）
・静かな運転音

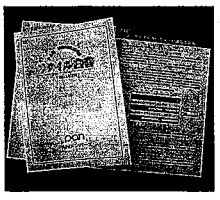
DTM-30　DTM-60

実績・技術・創意で応える
エスケーミキサー株式会社

本社・工場　〒356-0054 埼玉県ふじみ野市大井武蔵野1396番地4号
TEL.049(264)0585(代表) FAX.049(264)0587
大阪営業所　〒663-8113 西宮市甲子園口3丁目4番27号
TEL.0798(66)9144(代表) FAX.0798(66)9184

パン業界のデータを見やすく整理
リテイル白書
2015年7月PANメンバーズ発行
定価1,080円（税込）送料別

仕様：A4サイズ
52頁、1色印刷
内容：リテイルベーカリーの課題と取組、CVSの動向、異業種の台頭、社会環境、パン関連の統計資料、世界情勢と国内需要、実録：諸団体の講演会より



お申込・問い合わせは
㈱ベーカーズタイムス社
電話 06-6252-5812
FAX 06-6252-5960