

2022年6月22日開催

正栄食品工業(株)主催 LIVE配信「Webベーカリーセミナー」Q&A

Webベーカリーセミナーをご視聴いただき誠に有難うございました。
ご視聴の皆様からお寄せいただいたご質問につきまして、「ボン・ヴィボン」の児玉圭介シェフに回答をいただきました。

※ セミナー中に回答済みの質問や、セミナー中に明確に回答にあたる内容が述べられていた質問については割愛しております。
※ 同内容のご質問につきましては、一括にてお答えいただきました。
※ 恐れ入りますが、質問の内容が不明もしくはお答えが難しいものにつきまして一部回答を控えさせていただいております。

Q 質問 : 事前に受け付けたご質問・ウェビナー中のご質問
A 回答者 : 「ボン・ヴィボン」オーナーシェフ 児玉圭介氏

①	Q お店にコンベクションオーブンしかありません。 バゲットの上手な焼き方があればご教示ください。	A 特にありません。良い生地を仕込み、成形することが大事です。
②	Q フランスパン生地を取り分けて、ドライフルーツなどを入れて別の生地にするときの ポイントや注意事項がありましたら教えていただきたいです。	A ドライフルーツが生地の水分を吸うので、 ドライフルーツの漬け込みや水洗い等の下処理をしたほうが良いです。
③	Q 焼成時、蒸気有り無しでは仕上がりはどのように変わりますか？	A 一般的にスチームをいれたほうがハード系のパンはボリュームと艶が出ます。
④	Q チャバタ生地にサワードディレクトを使用していますが、 サワードライリキッドでもつくれますか？	A 作れますが、酸味など好みの問題があります。
⑤	Q モカブリオッシュ生地の配合について 強力粉と中力粉を半々にするのは、食感の為ですか？	A はい。強力粉のみだと生地の伸展性が劣ります。
⑥	Q シュトーレン生地について、型焼きの場合は分割の生地重量(g)はどのように 決めれば良いですか？	A 今回は240gで分割しました。決まりはないです。
⑦	Q シュトーレンは、成形・発酵せずに焼成するのは何故ですか？	A 型焼きなので成形不要です。 発酵させるとボリュームがでてよいのですが、しっとりさに欠けます。
⑧	Q シュトーレン生地の中種について、「しっかりおちるまで」とおっしゃられていましたが、 これは自然に落ちるまで、でしょうか？ それとも、フィンガーチェックで衝撃を与えての落ち方を見ればよいのでしょうか？	A イースト菌の量と温度、時間を守ることのほうが大事です。

⑨ Q シュトーレンに使用した型の商品名とメーカーを教えてください。

A メーカーは不明ですが、16連型でよく売られているものです。

⑩ Q シュトーレンを作りたいのですが、型は紙型などで焼成すればよいのでしょうか。もしくは講習会でお話されていたようにアルミホイルで包んで焼いたほうが良いですか？

A アルミホイルの場合丸く円柱状に焼きあがるので、型焼きがお薦めです。紙でも問題ないです。

⑪ Q 冷蔵生地1日目と3日目で生地感が変わると言うのですが、何かコツはありますか？

A 大きいビニール袋で巻き付けの強弱をつけたりしています。

⑫ Q 2日、3日分の生地を仕込んで冷蔵発酵すると仰られていました。小分けにされるとのことでしたが、半番重くらいの生地はあり、この量でも発酵臭や発酵力に影響がないのでしょうか？それとも、発酵状況で仕上げの工程を調整したり、生イーストの種類で調整しているのでしょうか？

A ⑪の答えと同じです。古い生地ほど強く丸めたりしないことです。

⑬ Q 現在、調理パン生地を冷凍生地玉にして解凍して使用しています。これを冷蔵生地仕様にする場合、イースト量を減らして冷凍用生地改良剤を抜けば良いのでしょうか？その他、変更する点、注意する点がありましたら教えてください。

A 生地感が全く違うパンになるので 簡単には答えられませんが、どんなパンを焼きたいか、生地を保管したいかでそのようなことではないです。

⑭ Q 全ての生地をドラゴンフックで混ぜていましたが、これは何故でしょうか。

A それしかなかったからです。普通のものでもスパイラルでも作る生地は同じです。

⑮ Q 今回ご紹介いただいたパン生地のほとんどが、冷蔵で3日程保管して使用することでしたが、冷蔵の温度は何度で保管されていますか？

A 生地大きさにもよりますが 総生地重量3kg～10kgくらいは5℃で保管しています。

⑯ Q いちごジャムを使ったパンは、焼くとジャムが出てきたり、いちごジャムとクリームチーズで、ロールパンみたいにしたら空洞ができてしまい、見栄えが悪くなります。いちごジャムは、なにかコツがありますか？

A ジャム自体の水分が焼成時に蒸発する為にはみでてきたり空洞ができます。上にのせて焼成するか、焼成後にトッピングなどはいかがでしょうか。

①7	Q 児玉シェフは、糖漬けオレンジピールのシロップは液切りして使われていますか。
	A シュトーレンにはそのまま使いました(シロップも美味しかった為)。シロップが多くて気になるときはザルなどでできります。
①8	Q ドライフルーツを使ってパンを作るときのコツを教えてください。焦げ防止策など。
	A 焦げが気になるのであれば同じ生地プレーンのものを張り付けたり、粉を生地表面に付けたりしています。
①9	Q 毎月何品程度の新商品を開発していらっしゃるのでしょうか。また、開発は何名でおこなっているのか教えてください。
	A 毎日 頭の片隅で考えてますし、スタッフ全員にも考えさせてます。定期的な発表会などはありませんが、まず作る。そしてより良くなるためにまた作り育てるようにしてます。売り場にはなかなかでませんが(笑)
②0	Q 今材料が高騰してますが、利益を出す為に値上げ以外何か工夫してますでしょうか？
	A ロスパンの冷凍EC販売や勤務形態の改善、一つの生地から派生させたパンを増やす等。今回のセミナーでの作り方をすればかなりの労務費が削減できます。
②1	Q 児玉シェフのお好きなラーメンは何系ですか？
	A G系 家系 淡麗系。
②2	Q 児玉シェフのお好きなパンは何ですか？
	A カスタードクリームクリームパン。
②3	Q 今まで児玉シェフが召し上がって感動されたパンやこれは食べて欲しいというようなオススメのパンはありますか？
	A 粉の甘さが品よくでてるバゲット。少しだけ焼いて冷たいバターに少しだけ塩をかけて。
②4	Q 児玉シェフがフランスでおすすめのブーランジェリーはありますか？
	A 14区の Thierry Meunier
②5	Q 児玉シェフは自家製天然酵母100%のパンを召し上がったことはありますか？天然酵母といってもイーストを補助的に使用していることがほとんどだと思いますが、それも天然酵母パンとゆうくりになるのでしょうか？
	A フランスには自然酵母と名乗るパンには0.2%まで生イーストを入れて良しとガイドラインがありますが日本にはありません。日本人で日本でパンを焼くので、食べる方が喜ばばこだわらなくて良いと思います。