

興野シェフが語る スチコン「ベイキープロBX-5」  
石窯「エレガンス」の特長

スチコン〈ベイキープロBX-5〉

● 小回りが利いて扱いやすく  
作業効率UP

温度や風量の微調整ができて短時間で焼けるので小回りがきき扱いやすく、焼きムラが軽減されるので仕上がりが美しいです。そしてコンパクトながらも1台に5枚も天板が入るのはとても便利です。



幅960×奥行き925×高さ680mm / 400×600天板5枚または6枚 / 三相200V/8.9kW

石窯〈エレガンス〉

● 焼き菓子からホールケーキまで  
理想的な仕上がりに

蓄熱性があるので、よい状態を維持したまま連続して焼くことができます。遠赤外線効果で中から熱が入って焼けてくるため、理想的な仕上がりになります。マドレーヌやフィナンシェなどの焼き菓子とホールケーキの大きいものはエレガンスで焼くのが最適。



CDE-2T: 幅1330×奥行き1450 (本体1100) ×高さ2060mm 400×600天板2枚×3段 三相200V16.5kW (5.5kW×3段)

ベイキープロとエレガンスで効率性と品質を追い求める  
ツジ・キカイ製品は高品質で直感的に使えるので、職人がその時々焼き加減を見て微調整することが出来ます。ベイキープロは焼きムラが出にくく、細かい調整ができるので小回りが利き重宝しています。そのため、商品開発を考える時はベイキープロをうまく活用できるように考えることが多いです。しかし当店にはベイキープロだけでなく、エレガンスも活用してオペレーションを考えています。エレガンス

はベイキープロのように小回りが利くというわけではありませんが、遠赤外線効果で中からじゅわっと熱が入り、ジェノワーズやパウンドケーキをつくる際は最高に良いパフォーマンスを発揮します。さらにマドレーヌやフィナンシェなど焼き上げは理想的です。生地全体が同時に加熱されるイメージです。商品ラインナップを考えて、それを出口としてオペレーションを考えて計画的に商品を作っていくかなければなりません。それぞれの焼きの特長を活かして、品質と効率を上げる最良の方法を考えながら使い分けています。

「細部へのこだわり、丁寧な仕上げが、お客様を喜ばせる」



パン屋さんでも販売しやすいガレット・デ・ロワのレシピ (直径180mm/約3台分)

〈生地〉

- 小麦粉 ..... 500g
- 水 ..... 225g
- 塩 ..... 11g
- 白ワインヴィネガー ..... 5g
- 無塩発酵バター ..... 50g

〈折り込み用〉

- 無塩発酵バター ..... 425g

- ①水と塩、白ワインヴィネガーを一緒にして塩を溶かす。
- ②小麦粉と28℃くらいにしたバターをミキサーボウルにいれ混ぜる。
- ③バターが混ざったら①を入れて混ぜる。
- ④ひとかたまりになったら2分30秒捏ねる。
- ⑤生地を作業台に移し表面を張らせ、十字に切り込みをいれる。
- ⑥ビニール袋で包み冷蔵庫で一晩休ませる。
- ⑦折り込み用バターを包み、休ませながら三つ折りを計5回行う。
- ⑧厚さ3.25mmのばし一晩休ませたあと、生地を抜く。

〈クリーム・ダイヤモンド〉

- 無塩発酵バター ..... 220g
- アーモンドプードル ..... 220g
- 粉糖 ..... 220g
- カスタード用パウダー ..... 22g
- 全卵 ..... 190g
- ラム酒 ..... 22g
- シュクル・ヴァニユ※ ..... 35g

※500gのグラニュー糖に対して1本のバニラをミキサーにかけたもの

〈パート・フィユテ〉

パイスターを使って3つ折りを計5回行う。三つ折り×2回→30分以上休み→三つ折り×2回→30分以上休み→三つ折り×1回→60分以上休み。最終的に約3.25mmの厚さに伸ばす→一晩休ませてから円盤状に型抜きをする。

〈クレーム・ダイヤモンド〉

クレームダイヤモンドは仕込みたてで柔らかいものを、パイの外周よりも約二回りほど小さくなるようにOPシートやシルパットなどの上にマカロンのようにこもりと絞り出し、一度冷凍する。

〈モンタージュ〉①

円盤状に切り取ったパイの上に固めたクレームダイヤモンドを乗せ周りの接着部分に刷毛で水をうすすらと塗り、その上に空気が入らないように抜きながら生地を被せるが、生地の伸ばし方向に対して90°回転させてから被せることが重要。

〈ドリュール&レイエ〉②

天地を逆さまにし、周りの余分をカッターナイフで切り取る。そのあと溶きほぐした全卵を裏ごしし極めて薄く塗る。30分から60分ほど冷蔵庫で乾かし、全卵が手につかなくなったら溶きほぐして裏ごした卵黄を薄く塗る。さらに冷蔵庫に入れ卵黄が手につかなくなるまで乾かしたらもう一度薄く卵黄を塗りすぐにレイエをする。※乾かせすぎると表面にひび割れができ美しくなくなるので要注意。

〈焼成〉③④

ベイキープロBX-5で焼成:170° 風力2  
25分後に網をのせる。その後さらに45分焼成し、合計70分焼く



アカシエこだわりのガレット・デ・ロワ  
当店のガレット・デ・ロワは全国から注文を受け、1シーズンで700台ほど売れる大人気商品です。そのため全国各地のお客様でも美味しく食べてもらえるよう、作り方にこだわっています。実際に北海道にいる友人に、ガレット・デ・ロワが届いてから数日にわたって少しずつ食べてもらい、美味しさの鮮度がどこまで保たれているか調べました。遠方のお客様に郵送することを考え、1〜2日おいてもサクサクの食感が損なわれないように工夫しています。また、製法にも細部までこだわっています。例えば、生地でバターを包むオル

デイネール法を採用しサクサク感が長続きするようにしていたり、生地をカットするときには切れ味のいいカッターナイフを使って、焼きあがったときにパイ生地の層がきれいに見えるようにしています。ガレット・デ・ロワと言えば太陽の模様ですが、私はペティナイフの背の部分で描いています。この模様は見た目だけでなく、絶妙なくぼみを均等に描くことで生地に万遍なく火を入れるという効果もあるためとても重要な工程です。さらに、私が一番こだわっているのが焼成です。当店ではカットした時に見えるフィユタージュとクレームダイヤモンドの接点を白い状態でなくきつね色になるまで焼いています。約70分間

焼き色で試される、職人の技術



ACACIER  
オーナーシェフ  
興野 燈さん

新宿の京王プラザホテルで料理部門、菓子部門を経て、銀座のパティスリー・レカンで経験を積んだのち、フランスに渡る。パリのストレーで修業し、アルパジョンコンクール ショコラ部門で優勝。2007年浦和にて「アカシエ」を開業。2018年には北浦和本店をオープン。

SHOP DATA

アカシエ 北浦和本店

- 所在地: 埼玉県さいたま市浦和区常盤10-6-11
- 立地: JR線「北浦和駅」より徒歩7分
- 定休日: 水曜日(祝日の場合は変動あり)



じっくり焼き、中心まで茶色く色ついたら完成です。焼きあがったガレット・デ・ロワは、外のパイがサクツツとつつも中のクリームダイヤモンドがジュワツツと口の中で広がり、当店自慢の美味しさに仕上がります。

ヨーロッパの食文化の素晴らしさを伝え広める。 <https://tsuji.co.jp/>

株式会社 ツジ・キカイ

【本社+川越ラボ】〒350-0833 埼玉県川越市芳野台1-103-11 ☎049-225-5005  
【大阪支店+堂島ラボ】〒530-0004 大阪府大阪市北区堂島浜2-2-28 堂島アクシビル1階 ☎06-6348-3611