

興野シェフが語る スチコン「ベイキープロ」BX-5とブラストチラー&ショックフリーザー「ツインパティ」の特長

スチコン【ベイキープロ】BX-5



●湯煎を張らずに並べて
ボタンひとつ押すだけ

従来、湯煎焼きをしていたアイテムは、湯煎を張らずに自動スチーム機能と優しい風によって、並べるだけでOK。ボタンひとつで全自動焼成。より滑らかな理想の食感に。

BX-5: 幅960×奥行930×高さ680mm
400×600天板5枚または6枚 三相200V 8.9kW

ブラストチラー&ショックフリーザー【ツインパティ】

●余分な水分の蒸発を防ぎ、
乾燥させずに冷やせる

ラックに置いて粗熱を取る場合、時間がかかるため熱と一緒に水分も飛んでしまいますが、ツインパティであれば水分を閉じ込めて急速に冷ますことができます。

●スリムで省スペース! オープンの横に置ける

外形幅70cm。スリムでオープン横に置ける。ベイキープロとエレガンスの間に設置しているため、焼成後、動かさずにどちらからもスムーズに投入。作業時間短縮に。

●独立した2室で自由に温度を変えられる

急速冷蔵と急速冷凍の異なる温度帯を同時に使い分けられるので、とても便利です。



PCW-700: 幅700×奥行1200×高さ1960mm 400×600天板 5+8枚
三相200V 4.5kW

「売り方や魅せ方にこだわり
お客様を満足させる」



商品の提供の仕方を
工夫する大切さ

お客様もお店も嬉しい
商品の売り方とは

商品の売り方、見せ方について考えさせられるエピソードがありました。私がフランスにいた2002年頃の記憶です。現地の人々にとってガレットデロワはシーズンになれば誰もが買い求める身近なもので、ひとつひとつのクオリティを追求するより、大量生産するのが当たり前のように売られており、下の方の商品は少し潰れてしまっていたり、商品の受け渡しも紙袋に縦に入れられていたりするのを見て、そのおらかさに驚いたものです。またパッケージも黒いものから白いものまで焼きムラがある



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)

のを選別することなく全て売り場に出しているようでした。その中からお客様が自分でのパンにするかを選び、購入するということ合致です。焼きムラも形の差異もパンの個性だから、それを消費者に選んでもらえたいと現地の職人が言っていて、商品の違いを現地の人々は楽しんでいることについて深く考えさせられましたね。

とも仕事だと思っています。たとえば、パウンドケーキの端っことは形の見栄えが中心部よりは悪くなってしまうので、商品価値が落ちてしまうように思えるのですが、端っこも中心部と変わらずに美味しいものなので、これをいかにうまく売るかと考えて誕生したのがハッピーケーキボックスです。端っこの部分をまとめてボックスに入れてデコレーションし、買いたいなどと思われるパッケージで工夫するとお客様は喜ばれるし、また商品価値を損なわず商品を売れるのでお店にとって嬉しいですね。このように、お客様に満足してもらうにはどのように工夫すればいいかをこれからも考え続けていきたいと思っています。

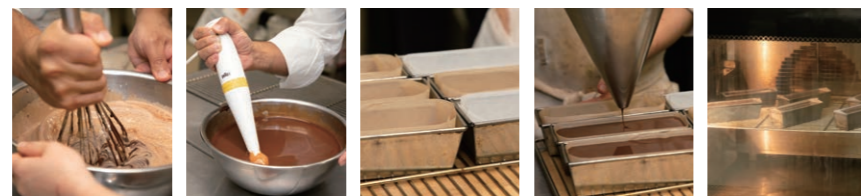
ツインパティで
できたての美味しさを保つ

従来の急速冷凍庫は、サイズが大きく設置しにくいのですが、ツインパティはスリムなので、オープンの横に置いてトレイラック感覚で使用できます。焼き上がった商品を熱々のまま、すぐに投入。ベイキープロとエレガンスの間にあるので、動かさずにスピーディーに作業が行えます。ツインパティは、2室別制御なので、急速冷蔵(-35℃)と急速冷蔵(0℃)を同時に使い分けられ重宝しています。粗熱を取るのにわざわざツインパティを使わなくても良いのではと思われるかもしれませんが、ラックに置いておくだけでは粗熱を取るのに時間が掛かり、その間に商品内部の水分が気化して飛んでしまいます。ツインパティは急速に商品を冷ますので、商品内部の水分を閉じ込め、味も香りも損なわず、しっとりとした美味しさを保つことができます。まさに鮮度を保つのです。オペレーション時間を短縮して機能的でありながらも、商品を美味しくするツインパティは、洋菓子店に不可欠な存在です。

パン屋さんでも販売しやすいテリーヌショコラのレシピ



【配合】	(4本分)	【工程】	180×70×H65mm/底面155×50mm ケイク型
ショコラノワール70%	245g	①ショコラとバターを45℃くらいで溶かし生クリームと合わせる。	
ミルクチョコレート40%	245g	②全卵を人肌に温める。	
無塩バター	245g	③グラニュー糖と薄力粉をすり合わせておく。	
生クリーム47%	245g	④②と③を混ぜ合わせ裏ごしをする。	
全卵	490g	⑤①と④を乳化させ洋酒を加え、ブレンダーで空気抜きをする。	
グラニュー糖	270g	⑥紙を敷いた型に流し入れ、ベイキープロの庫内に並べるだけで全自動焼成(100℃/50分/1速/スチーム7分間隔)。	
薄力粉	40g	⑦焼成後、熱いまま即ツインパティに投入し急速冷却。	
ラム酒	10g		



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 堂島アクシスビル1階 ☎06-6348-3611