

  
TSUJI-KIKAI

パンとスイーツと心をつなぐ

# BREAD, SWEETS & SOUL

Vol.6 ~ Vol.10



*Palisserie Française*  
Yu Sasage

Pâtissier  
TETSURO AKASAKI

*Saveurs en Douceur*



  
TSUJI-KIKAI

*Bakery Partner*  
バーカリーパートナー®

ヨーロッパの食文化の素晴らしさを伝え広める。

株式会社 ツジ・キカイ

<https://tsuji.co.jp>

【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

「今まで実現できなかったことを  
可能にした頼れるパートナー」



Palisserie Française  
**Yu Sasage**  
×  
**TSUJI-KIKAI**

難易度の高い焼成を  
安定させることは、お店の  
強みと差別化になります！



Patisserie Yu Sasage(パティスリー ユウ ササゲ)  
オーナーシェフ  
**捧 雄介さん**

1977年生まれ、1997年エコール辻東京卒業。その後、青山ルコント、オテルドエミクニを経てイタリアンのアロマクラシコでシェフパティシエを務める。上野ロワゾード・リヨンでもスーシェフを経験しパティスリー・エ・カフェ・プレジールで研鑽を重ねたあと、2013年にここ世田谷・千歳烏山にPatisserie Yu Sasageをオープン。

大事にしていることは  
人づくり、チームづくり

オープンから5年経った今、大事にしているのは人づくりです。今の時代は労働環境の改善、人材不足など取り組まないといけないことがたくさんあります。私一人ではできないことに限界がありますから、人づくり、チームづくりに注力して、どうやって生産性を高めていくかが大事だと考えています。個人個人の力をどれだけ私が引き出せるかがポイントです。

お菓子作りで大切なことは  
第一に味、次いで想い

食べ物を通じているので大前提として味・クオリティが大切です。技術と知識が作り方を導

き、「味」につながっていくと思います。また、「これは伝統的なお菓子で、こういう理由でこういう処理をしている」という作り手の考え・想いも重要だと私は信じています。熱意を伝えるものさしはありませんが、想いは味に乗っかっていきます。「美味い」と自信をもって提供するものはお客様に伝わります。

昨今は想いの伝え方にSNSという選択肢も増えたので、フェイスブックとインスタグラムを活用し頻繁にアップするようにしています。そのような取り組みが「食べてみたい」に繋がって、「働きたい」にも繋がると考えています。

難易度の高い焼成が必要な  
サブレラメール

当店のスペシャリテ「サブレ



サブレ ラメール 891円(税込)

ラメール」は、ポルディエの海藻バターを使ったサブレで、焼きすぎると海藻の香りが小麦粉の香ばしさに負けてしまうデリケートなアイテムです。「サブレラメール」にはコアなファンがいて、ありがたいことに催事に持っていくと50個がすぐに完売してしまいます。稀少なバターと絶妙な焼成が必要だからこそ生まれたこのサブレは、珍しいという話題性もあり、お店の強み・差別化に貢献してくれています。

焼き菓子には  
適正な「焼き」がある

レシビ、仕込みも大切ですが、私は焼きが一番大事だと思えます。サブレもマドレーヌもパウンドも、焼きの温度と時間は非常に重要です。焼き過ぎると水分が飛んでしまいますし、焼き焦げた香りが残る場合もあります。思い描く水分量、風味の出し方は「焼き」にかかっています。そこで頼りにしているのがツジ・キカイさんのベイキープロBX5です。ベイキーを導入してから全体的な焼成時間が10〜20%短くなりました。もちろん焼き上がりは理想的で、生産性が向上しました。均一に焼けるので焼きムラが少なく、繊細

な焼成を必要とする「サブレラメール」が安定して焼成できます。過去たくさんさんのオーブンを使ってきましたが圧倒的な差があると感じています。



コンベクションでは難しい  
シュー生地  
の焼成も完璧

シューはコンベクションオーブンだと風の影響で歪ゆがみやすくなります。よく聞きますが、私は生地の上に砂糖をたっぷり乗せたシューをベイキーで焼成しています。砂糖が吹き飛ばさず綺麗に焼き上がるのはベイキーの機密性が高く風量調整ができるからです。ある程度高め温度でシューを膨らませてカチツと固め、その後温度を落として焼いていきます。ダンパーで水分を

抜くタイミングさえ掴んでしまえば、ベイキーは難しいアイテムも綺麗に仕上げてくれます。ベイキーのおかげで、サブレラメールやシューなどの難しい焼成が安定しました。ベイキーはお店の付加価値アップに貢献してくれているのでYu Sasageにはなくてはならないパートナー。ツジ・キカイさんには今後も私たちを支えていただきたいと考えています。



捧シェフが語る  
ベイキープロBX-5の特長

●焼きムラがない

今回紹介するアーモンドチュイールは薄い生地のため、熱風を均一に当てるのが難しいのですが、ベイキープロBX-5ではムラをなくす庫内の構造によって、天板を差し換えることなく均一に焼き上がります。

●汎用性が高い

スチーム機能によって湯煎を張らずにプリンが滑らかに「す」が入らずに焼けます。10段階の火力調節や風速調節機能によって、ソフトな製品はよりソフトに焼けるので、まさに万能です。

●時間短縮

エクセレントダンパー機能により庫内の水分を早く排出するので、製品をフルに入れても焼き上がり早く綺麗に仕上がります。

●難しい焼成が誰でも簡単に

焼成プログラム機能によって、砂糖を上に乗せて焼成するシューも風で砂糖が吹き飛ばさず、美しい形に焼き上がります！

幅960×奥行890×高さ675mm  
400×600天板5枚または6枚 三相200V/8.9kW

**SHOP DATA**

Patisserie Yu Sasage

- 所在地：東京都世田谷区南鳥山6-28-13
- 立地：京王線「千歳烏山駅」から徒歩4分
- 定休日：火曜日

パン屋さんも販売しやすいアーモンドチュイールのレシピ



[配合]

薄力粉	24g
粉糖	240g
アーモンドスライス	240g
全卵	90g
卵白	120g

作り方のポイント  
時間が経つと割れてしまうので、すぐに取り出すことがポイント。

- [工程]
- ①薄力粉と粉糖を混ぜておく。
  - ②①とアーモンドをさっくり混ぜ合わせ、溶いた全卵を入れて馴染むまで混ぜる。
  - ③天板に伸ばすように均一に広げ並べる。アーモンドの重なりすぎは焼きムラの原因になり、薄く広げすぎると強度が弱くなります。
  - ④165度で10分焼成後すぐに取り出し、粗熱をとって完成。※焼きたては柔らかく変形してしまうので、平らなところに置くこと。



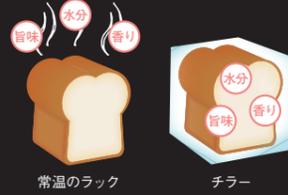
ツジ・キカイ 代表取締役社長 山根証さんが語る ブラストチラー「ツインパティ」の特長



700×1200×1960mm  
400×600 天板13枚(上室5枚、  
下室8枚※棚ピッチ100mmの場合)  
三相200V 4.5kW

●さらに美味しく  
美味しさが長持ち

熱いまま即冷やすことで、製品中の水分が蒸発することを最小限に抑え、味、香り、水分を残し、しっとりした状態を維持する。



●労働時間短縮

スピーディーに製品の加工や陳列、包装などの作業が行え、作業時間が短くなる。

●鮮度を維持

熱いまま急速凍結すれば鮮度が保たれ、解凍時の品質が高くなる。通販や他店舗への配送が可能になり、一括での仕込み作業が可能になる。仕込み作業をまとめることで労働改善にも繋がる。

●安全安心

雑菌繁殖の危険温度帯を速く通過し、雑菌から製品を守る。

●材料コストの低減

よりしっとりして味や香りが濃くなるので、配合がシンプルになり一部の材料の使用量が減る。

●1台2役

上下2室別制御。急速冷蔵と急速冷凍を同時に使い分けできる。



株式会社ツジ・キカイ  
代表取締役社長  
山根 証さん

科学の進化に負けない「技術」を持つものが  
本物の「プロ」である



Pâtissier  
TETSURO AKASAKI  
×  
TSUJI-KIKAI  
DOJIMA LABO

熱いまま冷やすから  
美味しい

ブラストチラーは「冷やすだけの機械」と捉えられがちですが、実際のところはパンや焼き菓子に「さらに美味しくする機械」と言えます。というのも、焼き上がった製品の水分は非常に多く含まれていますが、常温のラックで冷ますことによってその水分はどんどん蒸発していき、すなわち、水分に含まれる美味しい香りや旨味までもが外に出て行ってしまふことになるのです。水分が蒸発したパンは食べた時に口の中の水分を奪い、口だけの悪い製品となってしまう。一方、パティで急速に冷やした製品は水分が製品内に閉じ込められます。その時、水分だけでなく香りや風味、美味しさまでも閉じ込められるため、味や香りが濃く感じられ、クラムはよりしっとり、クラストは皮張らずに薄く感じられ、口だけが良くなります。そしてその状態が長持ちし、見た目にもしわが寄りにくいというメリットがあります。特に、水分量が多い食パンなどは、パティに入れた場合とそうでない場合とでは、数日後に食べた際の食感や甘みに大きな違いが出ます。ぜひこの違いを実感してください。

作ることがゴールではなく  
お客様の口に入る時がゴール



大阪 Marriott 都ホテル  
統括製菓長  
赤崎 哲朗さん

高校卒業後、ホテル日航大阪、ホテルグランヴィア京都、名古屋 Marriott アソシアホテルを経て現職。2013年には製菓の国際大会「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」で世界2位に輝く。現在は株式会社近鉄・都ホテルズ統括料理長を兼ねる。

●所在地：大阪市阿倍野区阿倍野筋1-1-43

食べてもらう瞬間を  
逆算して製造を考える

この道に進むことを決めた時から「プロとはどんな人のことを指すのか」ということを常に考えてきました。良い製品を作ることは長い修行を積んだ大抵の方が可能になりますが、私が思う「プロ」とは、お客様が食べる瞬間に最高の製品を作ることができる職人です。生菓子だけでなく、焼き菓子やパンもそうだと思いますが、焼きたてや作りたては間違いなく最も美味しい状態にあります。しかしながら、全てのお客様が焼きたて・作りたての状態の製品を口にできるわけではありません。食べてもらうシーンを想定し、食材の特性をしっかりと理解したうえで

理想の商品を作るのに必要な  
ブラストチラー「ツインパティ」

今回作らせていただいたマドレーヌは食べてもらうシーンを想定して製造2・3日後に食べた時に最も美味しいと感じていただけるように作っています。仕込みや工程以外にも焼き上がったからの製品の取り扱いには細心の注意を払い、袋詰めします。その注意すべき部分を手助けしてくれるのが「ツインパティ」です。焼きたての製品を熱いままツインパティに入れば製品の鮮度を保てるだけでなく、美味しさを閉じ込めることも可能になりました。こういった科学の進化は、職人として

パン屋さんでも販売しやすいマドレーヌのレシピ



[配合]	(40個分)
バター	250g
薄力粉	200g
アーモンドパウダー	40g
ベーキングパウダー	4.3g
全卵	240g
グラニュー糖	200g
バニラエキス	0.9g
ハチミツ	47g
レモン擦り皮	1g

[工程]

- ①型にうすくバターを塗り、打ち粉をまんべんなく振る。(型は一度チラーに入れて冷やす)
- ②材料を全て混ぜ合わせ生地を作り、型に生地を絞る。
- ③焼成する。(下記焼成条件)※ベイクプロ BX-5使用  
予熱210℃、ダンパー：7分から開く  
①200℃ 火力：7 風速：2 時間：4分  
②170℃ 火力：7 風速：0 時間：7分  
③170℃ 火力：7 風速：2 時間：3分



焼成時のポイント

最初に生地を反応させるために風を止めて最大限に反応を促すことで、生地の内側が反応し、写真のようなへそが出た形になります。



ではとてもうれしいことです。その科学の進化をしっかりと学び、技術者として活用しているよう日々の仕事を丁寧に行っていることと思います。

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

スチコン【ベイキープロ】BX-5

- 焼きムラは、ほぼない！  
途中で扉を開けて天板差し替える必要がないので、品質が安定し、作業性が向上。ロスもありません。
- 焼成時間が短く、思い通りに  
エクセレントダンパーが庫内の水分量を整え、途中で風量を変えることもできるので、時間が短くなり、思い通りの品質に焼き上がります。



【エレガンス】

- 柔らかい熱でしっとりと  
焼き上げる  
中からじわっと熱が入り、製品の中心に骨格ができるような感じがします。とくに長く焼成するものは均一に熱を通し、水分や香りをしっかり残したままバランス良く焼き上がります。



風と蒸気を操る「ベイキープロ」と石の熱が優しい「エレガンス」

マリレンクーヘンはウィーンのお菓子でマリレンとはアプリコットのことを意味しています。ホテルでもよく焼く焼き菓子なのですが、今回、マリレンクーヘンを平窯（石窯）で焼いたのはツジ・キカイさんの石窯「エレガンス」がとても柔らかい熱で生地中心への火通りが良いからです。石からの優しい熱が確実に火を通し、中心に骨格ができます。さらに生地中の水分が保たれ製品のしっとり感が続きます。

焼き菓子などを焼成する際には、火を理解する必要があります。コンベクションと平窯では火の入り方が全く異なるので、その製品をどのように焼き上げたいのかを考えそれに見合った窯を選ぶのも大切だと思います。ツジ・キカイさんの窯はコンベクションであっても、平窯であってもパフォーマンス力がとても高いので焼き菓子でもパンでも質の高い製品に仕上げることができます。職人として、その2つの窯を上手に使い分けていくことが今後さらに必要となってくるのではないのでしょうか。

パン屋さんでも販売しやすいマリレンクーヘンのレシピ



- 【配合】 (パウンド型280g/8台分)
- |              |      |
|--------------|------|
| バター          | 250g |
| 砂糖           | 250g |
| 卵黄           | 5個分  |
| 卵白（メレンゲ）     | 5個分  |
| 生クリーム        | 250g |
| 薄力粉（モンテ）     | 400g |
| 薄力粉（グーデリエール） | 240g |
| ベーキングパウダー    | 12g  |
| レモン擦り皮       | 少々   |
| バニラエキス       | 4g   |
- 【工程】
- ①常温に戻したバターと砂糖をなめらかになるまで混ぜ合わせる
  - ②①に卵黄を数回に分けて加える
  - ③立てた生クリーム・メレンゲ・薄力粉・ベーキングパウダーを数回に分けて加え切るように混ぜる
  - ④型に絞り、アプリコットを上部にのせ焼成  
上火180 (O) / 下火180 (5) 40分 →  
上火180 (F) / 下火180 (O) 10分



「作業中心ではなく素材中心の仕事をする。それが本物の職人。」

Pâtissier  
TETSURO AKASAKI  
×  
TSUJI-KIKAI  
DOJIMA LABO



常識を疑うことから新たな発見が生まれる

素材のポテンシャルを最大に引き出したい

お菓子作りと聞くと、「器用な人」「丁寧な仕事ができる人」しか向いていないと思う人も多いかと思いますが、必ずしもそうではなく、本当のお菓子作りのプロとは、素材の状態に応じて作業ができる人のことです。パン屋さんでもお菓子屋さんでも一度は経験があると思うのですが、「時間が足りないからこれくらいの発酵でいいだろう」「少し時間がきたから早巻きで作業をしまおう」と自分都合で作業をしてしまうことがあります。しかし、これは一番の失敗に繋がります。良い商品はできません。食材の日々の変化に合わせて動



大阪マリオット都ホテル 統括製菓長  
赤崎 哲朗さん

高校卒業後、ホテル日航大阪、ホテルグランヴィア京都、名古屋マリオットアソシアホテルを経て現職。2013年には製菓の国際大会「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」で世界2位に輝く。現在は株式会社近鉄・都ホテルズ統括料理長を兼ねる。

●所在地：大阪市阿倍野区阿倍野筋1-1-43

くことはとても難しいですが、最も重要なことでもありません。パン屋さんのように酵母という日々変化する素材を扱うのであればなおさら大切にすべきところだと思っています。

私もホテルに入社して一年目、二年目はパンを作っていた時期がありました。お菓子同様とても注意を払う必要があると感じました。毎日同じように仕事をしているつもりでも、毎回違うものが焼き上がるからこそがパンの面白さであり、パンこそが素材の変化に気づくにはうってつけであると思います。

今後、日々変化する素材と向き合っていく素材本来のポテンシャルを引き出していきたい職人になりたいと思います。



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

スチコン【ベイキープロ】BX-5



●ムラなく焼ける

ほとんど焼きムラがないため、天板を反転させる必要がありません。手間もかかりませんし、こだわっている「焼き色」になってくれます。プログラム登録するだけで、焼成を自動で行うので、品質が安定し、作業効率が上がり、とても助かっています。お店の8割の商品はベイキープロで焼いているぐらい頼りにしています。

石窯【エレガンス】



●蓄熱性が高く、優しい熱で中心から焼ける！

蓄熱性が高く、庫内の温度が安定しています。優しい熱が中心に浸透するような感じで、水分を逃さず断面が均一になります。ジェノワーズのようなシンプルなものほど、より差が出ます。石の熱の力で綺麗に香り高く焼いてくれるのはとても魅力的です。しっとりとした焼き菓子にぴったりです。

商品の8割を焼成しているベイキープロ

当店では商品の8割をスチコン「ベイキープロ」で焼成しており、ツジ・キカイのスチコンとチラーがないと作れない「クレームヴェルヴェーヌ」というプリンがあります。他社のスチコンでプリンを蒸気焼きすると表面に水滴が溜まる場合がありますが、ベイキープロは必要な水量のみ噴霧するので水が溜まらず、フタも不要で節水できます。

今回紹介するカヌレは型物なのでデッキオープンでは側面に火が入りやすく、ケービングしたり焼きムラが出たりすることもあります。しかしベイキープロで焼成すると均一に火が入りムラなく焼け、デッキオープン以上に生地のリキュームが出るのは驚きです。コッは最初からダンパーを開けて庫内の水分を排出することで、火通りが良く焼成時間が短くなり、カヌレ自体に水分を残すことができます。さらに全自動焼成なので手間がなくなり、他の作業に時間を当てられるようになります。ベイキープロの安定した性能の高さを実感しています。品質が上がれば作業時間が短縮され、とても助かっています。もう手放せません！

パン屋さんでも販売しやすいカヌレのレシピ



【配合】 (10個分)

牛乳	338g
バター	34g
薄力粉	68g
グラニュー糖	168g
全卵	68g
卵黄	41g
ラム酒	16g
バニラペースト	3g

- 【工程】
- ①薄力粉に常温の全卵と卵黄を数回に分けて混ぜる
  - ②①に30℃に溶かしたバターを加えて混ぜる
  - ③②にあらかじめ温めてグラニュー糖を加えた牛乳を数回に分けて加え混ぜる
  - ④③にラム酒とバニラペーストを加え混ぜた後に、濾してダマをなくす
  - ⑤型に絞り焼成170℃/50分/火力F/2速/ダンパー0分～開(デッキオープンの場合：上下210℃/60分～)



「飽きの来ない繊細な味わいは  
“技術”と“想い”から生まれる」



もっと食べたいと思わせるやわらかな味わいを

私は使用している素材の良さをどのようにしてお客様に表現するかを常に意識しています。例えば、高性能のオーブンや新鮮な食材を使用している、「こんなに良い素材を使ってきた商品ですよ」ということが上手く表現できなければお客様には伝わりません。つまり、素材の良さを活かせるかどうかは、担い手である自分によって決まるといえることです。また、私は「こういうものを作りたい」という自分の想いを持って菓子作りを行っています。またお店がオープンして約1年なので様々な声をいただきますが、その声を受け取

りつつ、やりたい店づくりからの外れないように自分の想いを大切にしています。

店名の「サヴール オン ドゥースール」とは「やわらかな味わい」という意味で、じわじわと飽きの来ない味わいを多くのお客様に伝えたいという想いを込めてつけました。インパクトがあり、1つのお菓子だけで満足させるのも大切だと思いますが、私がお客様にお届けしたいのは「もっと食べたい！」と思わせる味わいです。最近では完成度の高い既製品も多いので、職人としての技術と経験を活かした心地良く、また食べたいと思っていきたい商品を生み出していきたいと思っています。

素材の良さをお客様に伝えたい



Patisserie Saveurs en Douceur  
オーナーシェフ  
森山 康さん

フランスのパティスリー・シュクレ・カカオ・ル・バランタン、名古屋マリオットアソシアホテルにて経験を積み、2013年には製菓の国際大会「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」にて世界2位に輝く。2019年4月19日、名古屋市にて自身がオーナーシェフを務める「パティスリー サヴール オン ドゥースール」をオープン。



SHOP DATA

- パティスリー サヴール オン ドゥースール
- 所在地：愛知県名古屋市西区浄心1-8-36
  - 立地：名古屋市営鶴舞線「浄心駅」から徒歩5分
  - 定休日：火曜日、第1・第3水曜日

※2020年2月発行のBakery Partnerに掲載されました。

森山シェフが語る スチコン「ベイキープロ」BX-5とブラストチラー「ツインパティ」の特長

スチコン【ベイキープロ】BX-5



●焼き色が良くムラがない

私は焼き色にこだわっていますが、ベイキープロの仕上がりはとても気に入っています。天板を回転させなくても焼きムラが出ないので手間を省くこともできます。

●品質&作業効率が上がる

プログラムを登録すれば自動で焼成を行ってくれるので、他の作業に時間をかけることができます。品質も安定し、作業効率も上がるのでとても助かっています。

ブレッドスイーツチラー【ツインパティ】



●水分を保ったまま冷やせる

焼き菓子は水分が非常に大事なので、乾燥させずに冷やせるのは一番の魅力だと思います。焼き物には基本的にチラーを使い、なめらかでしっとりとした食感にしています。

●2室別制御で1台二役

2室になっていて冷蔵と急速冷凍を同時に使い分けることができるのはとても気に入っています。このサイズでここまで性能は驚きです。

「プロ」としての技術と経験を次世代を担う若手職人へ



おいしいさをプラスしてくれるツインパティの最大の長所は「乾燥させずに冷やす」ことです。焼き菓子は水分が逃げるとパサついて非常に食べにくくなりますが、ツインパティを使えば水分が生地になじみ、しっとりなめらかな食感になります。今までは、ほとんどのケーキにシロップを打っていました。その必要もなくなり、お酒が蒸発して香りが飛んでしまう問題も解決してくれました。また、チョコレートはショークーサーに入れると艶がなくなってしまうのですが、ツインパティに入れると艶やかな艶が戻るため、完成品を入れる保管庫としても活用しています。チラーに求める性能として安心安全はもちろんですが、ツインパティはそこにおいしさ、をプラスしてくれるのでとても気に入っています。今回ご紹介する「ヴェルヴェーヌ」はベイキープロとツインパティがあってできた商品です。保湿しながら焼成と冷却をすることで表面がひび割れたり、蒸気で水浸しになったりすることがなく、理想の完成形となるのでぜひツジ・キカイ製品の性能の高さを実感してほしいです！

焼き色で試される、職人の技術

育てるために大切なことは「伝え方」

私が職人として一番大切にしていることは、若手職人への指導に時間をかけ、丁寧に教えるということ。具体的には、経験が少ない職人たちに「どうしてその焼き方をしなければならぬのか」「どうしてこの作業が必要なのか」など理由を事細かに教えています。その時間を設けることでその子たちが独立する際に良い道へと導いてあげられると思います。自分もそうしてもらった過去に感謝しているからです。また、効率ばかりを優先すると作業をこなすだけになってしまうので、「どこに手間をかけて何にこだわっているのか」



Patisserie Saveurs en Douceur オーナーシェフ

森山 康さん

フランスのパティスリー・シュクレ・カカオ・ル・バランタン、名古屋マリオットアソシアホテルにて経験を積み、2013年には製菓の国際大会「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」にて世界2位に輝く。2019年4月19日、名古屋にて自身がオーナーシェフを務める「パティスリー サヴール オン ドゥスール」をオープン。

SHOP DATA

パティスリー サヴール オン ドゥスール

- 所在地：愛知県名古屋市西区浄心1-8-36
- 立地：名古屋市営鶴舞線「浄心駅」から徒歩5分
- 定休日：火曜日、第1・第3水曜日

パン屋さんでも販売しやすいヴェルヴェーヌのレシピ (100個分)

〈パータブリオッシュ〉 (1個10g/200個分)

- |          |      |   |
|----------|------|---|
| 準強力粉     | 567g | ①粉を合わせ、塩、グラニュー糖、セミドライーストを合わせる。          |
| 強力粉      | 243g | ②①に卵黄、牛乳を入れてグラニュー糖                      |
| セミドライースト | 16g  | 97g                                     |
| 塩        | 17g  | ③無塩バターを入れて乳化させたらホイロで1次発酵(60分)。          |
| グラニュー糖   | 97g  | ④一次発酵後、急速冷凍庫で冷凍。                        |
| 卵黄       | 243g | ⑤冷凍解凍後、10gに分割。円筒形のシリコン型に入れて発酵。(80分)。    |
| 牛乳       | 405g | ⑥焼成(180℃/10分/火力F/2速/ダンパー閉)焼成後、1cmにスライス。 |
| 無塩バター    | 486g |   |



〈コンフィチュール オランジュ〉 (1個8g/280個分)

- |                      |       |
|----------------------|-------|
| オレンジ果肉               | 1000g |
| グラニュー糖               | 400g  |
| ペクチン (柑橘類を原料としたゲル化剤) | 5g    |
| オレンジ果皮               | 750g  |
| パッションピューレ            | 150g  |

①すべてを合わせ、糖度63℃まで炊き上げる。

〈クレームシャンティ〉 (1個20g/11個分)

- |          |      |
|----------|------|
| 生クリーム45% | 100g |
| 生クリーム36% | 100g |
| グラニュー糖   | 20g  |

①すべてを合わせ、泡立てる。

〈クレーム ヴェルヴェーヌ〉 (1個80g/100個分)

- |            |       |
|------------|-------|
| 牛乳         | 3150g |
| 生クリーム36%   | 3150g |
| 加糖卵黄 (20%) | 3470g |
| グラニュー糖     | 370g  |
| ヴェルヴェーヌ    | 21g   |

- ①牛乳と生クリームを鍋で沸かし、ヴェルヴェーヌを入れ5分蒸らす。
- ②卵黄とグラニュー糖を合わせ、①を入れて裏ごしする。
- ③カップにスライスした〈パータブリオッシュ〉を入れ、②を80g流し、焼成(100℃/22分/火力F/1速/ダンパー閉)
- ④焼成後、〈コンフィチュール オランジュ〉を8g流し込み、〈クレームシャンティ〉を20g絞ったら完成。



クリームのようなとろけるプリン。



手前/ブランドー風味のフルーツケーキ  
奥/ラム酒香るマロングラッセ入りケーキ