麺麹（ぱん）の耳新聞

2013年3月
第5号

パン作りの耳より情報を、お伝えします。

発行・日本ニーダー株式会社

●生クリームが、メレンゲが、こんなに立ちます

生クリームは35％が推奨されます。今回は200ccを泡立てましたが、「PK1012」では最大生クリームで600cc、卵白なら最大12個の泡立てができます。使う際は表示パネルを「HP」に設定、時間設定（今回は卵白5分、生クリーム10分）をするだけ。

ロールケーキを焼いてみましょう。卵白を泡立てて作る「メレンゲ」を混ぜこんだ生地を焼き、生クリームを泡立てて、焼き上がった生地に塗って巻き込むという工程。

日本ニーダーのニーダー（こね機）の中で、最新の2機種「PK1012」と「PK2020」には泡立て専用「ミキシング羽根」が付属しています。これにより大量の泡立てが簡単にできるのです。

均一でムラのない美しいクリーム

最初に卵白を泡立ててみました。ニーダーの回転部には「ミキシング羽根」を装着します。これがモーターの力でぐるぐると回転をして、素材を泡立ててくれます。

スイッチを入れると、最初はゆーっくりと回転して、すぐに高速でまわり始めます。最初は透明だった卵白が数分で白っぽくなってきます。グラニュー糖を入れると、さらに白くなります。純白のメレンゲが、ある瞬間で固まりに変化するのです。

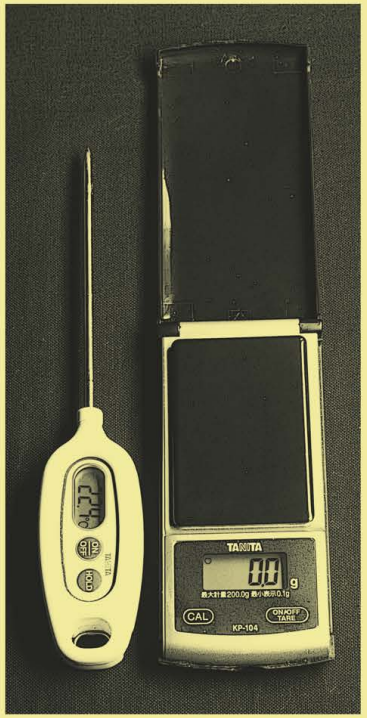
「こんなに簡単にできちゃうの」と声があがるくらい。

生クリームは乳脂肪分35％を200cc泡立てました。

「PK1012」と「PK2020」にはステンレスポットを冷やすための専用の保冷剤が付属していますので、理想の温度で泡立てができます。

10分ほど攪拌したものが上写真になります。全体を攪拌するので、均一にムラなく泡立ち、質の高いクリームを作ることができました。

「PK1012」とミキシング羽根、完成したロールケーキ。



右がタニタの「ポケッタブルスケールKP-104」（6825円）。正確さを保つために、200gの校正用分銅が付いています。左はタニタ「デジタル温度計 TT-508」（3150円）。丸洗いできる防水タイプです。

●小数点ひとけたまで正確に

日本ニーダーのホームページを見ていただくと、パンのレシピが公開されています。その分量を見てみましょう。

「山形食パン」

●ニーディング1

強力粉……120g
ドライイースト……6g
砂糖……20g
水……204g

●ニーディング2

強力粉……180g
塩……4g
無塩バター……15g

塩やイーストの量が、6gや4gと微量になっています。実は0・5gまで量れるデジタル秤（はかり）で、イーストを6g量ったつもりで、実際は6・4gということもあります。これはかなりの分量の違いです。

イーストの場合には正確に計量された3gの袋入り商品が売られていますが、正確な秤を使うことで、こうした計量の問題を解消できます。

写真のデジタル秤は、タニタの「ポケッタブルスケール」。最大200gまで最小0・1gで表示します。これなら、イーストや塩、粉寒天などの分量を、正確に量ることができるでしょう。

パン生地の温度管理

重さと同時に大切なのは温度です。生地の温度と発酵にかける時間は、綿密に結びついています。

「温度が2・5度変化すると、発酵速度は一・六倍変わります。たとえば、29度のパン生地のときに、発酵時間が16分かかったとすると、この生地の温度を32度まで上げてやれば、発酵時間は10分ですむことになります」（大地（おおち）修造「驚異のパン焼き法」より）

温度計もデジタル表示で0・1度まで表示するものが多く出てきています。不注意で落としてもなかなか壊れないという点でも、デジタル温度計は優れています。

こうした道具を使って、失敗のないパン作りをめざしていただきたいものです。

麺麹（ぱん）の耳新聞
第5号 2013年3月発行

編集・発行　日本ニーダー株式会社
「麺麹の耳新聞」編集部

〒140-0013
東京都品川区南大井6-26-2
大森ベルポートC館1F
TEL 03-5493-3771／FAX 03-5493-3772

http://kneader.jp/

この「麺麹の耳新聞」を読んだご感想、次号の希望などをお送りください。上記の住所宛てお手紙、もしくはホームページ（https://kneader.jp/secure/contact）からご投稿願います。

●お店紹介

「クレール」神奈川県藤沢市湘南台1-20-3サンセードル湘南1F ☎0466-90-5856、営業時間11時～19時（ランチタイム11時～14時30分）。火曜定休。ランチの牛ほほ肉の赤ワイン煮1200円（自家製パン、サラダ、ドリンク付き）。ランチのデザート盛り合わせ300円は特にお勧め。

店主の大場康雄さんは、13年間森永乳業で、プロ向けの乳製品の開発やデモのパティシェを勤めた大ベテラン。昨年6月にご自身の経営するカフェをオープンしました。

ランチメニューで人気の「牛ほほ肉の赤ワイン煮」。店頭で売っている常時10種類ほどあるケーキ、お菓子類。さらにランチに付いてくるパン。驚いたことに、この店はすべてのものを大場さんひとりで作っています。

しっとり感のあるふすま入りパン

「料理の味を引き立てる、リーン（素朴）な味のパンを作っています。しっとり感を出すため、白神（しらがみ）こだま酵母を使いました」

小麦ふすま（精白する際に出る外皮）を10％混ぜており、香ばしくパティシェが作るとパンはこうなるか、と感心する端正な出来上がり。断面の気泡も均一です。

「今日のパンは、北海道の小麦『春よ恋（はるよこい）』を使いました。仕込みは毎週水曜日。ランチが終わったあとに、一週間分のパンを一気に仕込みます」

一日のランチでパン付きのメニューを頼む人が10人。バゲット状のパン一本から20切れが取れますから、一日で一本無くなる計算です。

週の営業6日分を、水曜日に焼き上げて保存します。

ここで、使わない時は棚にしまっておける「ニーダー」と「洗えてたためる発酵器」が活躍します。

ニーダーでこねている間に、立ったまま、まかない食のパスタを食べる大場さん。

「いったん座ると立つのが大変なので、営業中は座りません。まあでも、こね作業をニーダーに任せられるので、ようやっと食事ができますね」

すべてが大場さんの味のカフェ。わざわざ電車に乗っても食べに行きたいお店です。

一週間分のパンを一気に仕込むためのニーダーと「洗えてたためる発酵器」

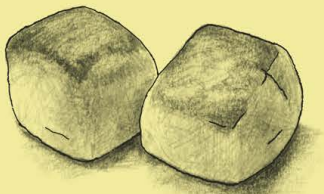
●材料をきちんと量っていますか？

パンづくりの失敗には、どんなものがあるでしょうか。「おおち法」という家庭での製パン法を広めた、大地（おおち）修造さんという方がいます。この大地さんの本「驚異のパン焼き法」（祥伝社）は36年前の古い本ですが、そこにはパン作りで初心者が陥りやすいポイントが書かれていました。「パンの材料はすべて、発酵という純粋に化学的な作用に深いかかわりを持っています。だから、それぞれの材料の割合いがほんの少し狂っただけでも、もうパンにはならなくなってしまいます。（中略）パンの材料の分量を秤（はかり）で正確に計量しなければならないのはこのためです。もうおわかりのように、計量カップやティースプーンでは、このほんの少しの誤差を計りきることは、まず無理に近いと言わなければなりません」（「驚異のパン焼き法」より）

デジタル秤で正確計量

大地さんは「パンの材料をカップ計量で計るということは、とても乱暴な話です」と力説しています。

いまどきパンを焼くのにカップ計量なんて、と思う人は多いかもしれませんが、アナログ表示のばね秤を使う人はまだまだ多いようです。実はアナログの針式の秤も、細かい計量ができないという点では問題があります。

幸いなことに最近では、数千円で0・5グラム単位まで計測できるデジタル秤が売られています（写真はドリテック「KS-226」で4200円）。こうした秤を使って計測すれば、1グラム単位で正しく計量することができます。

正しい計量用の道具を使うことが、失敗のないパン作りの第一歩なのです。