

折込油脂を使った リTAILの最先端パンを紹介

フォトジェニックな見た目の進化系「折込油脂使用のパン」が、業界を席巻している。斬新な成形をはじめとするそのアイデアは、海外のSNSから発信されて世界的にシェアされるのが特徴だ。本号ではリTAILの最新の折込パンを紹介する。(価格は税込)

緻密な層が美しい極上品は
リタード時の温度調整が鍵

『パン・オ・ショコラ』

(380円)

【開発背景】サクサクとほどける食感が楽しめる逸品は、フランスの人気パティシエ、セドリック・グロレ氏のインスタに衝撃を受け、遠藤信行シェフが開発。このインスタの拡散で、欧州では同スタイルのパン・オ・ショコラが増加しているそう。

【製法】卵とハチミツを入れた生地にミキシングをしっかりかけてフロアを60分とり、半冷凍状態でオーバーナイト。「リタードで生地を発酵させずに熟成させることがポイント」と遠藤シェフ。そして4つ折り×1回、3つ折り×1回で、冷凍庫で締めた後、生地量85g、5.5×30cmに細長くカット。中心にノワゼットとキャラメルをきかせた自家製ショコラを置いて巻き込み、ホイロを2時間。中心に塗り卵をして焼成すると緻密な層が浮き上がる。「繊細な工程が要求される非常に難しいアイテム」。

■ラ・ブランジェ リシエ

(新潟県新潟市中央区鏡 2-14-20)



コールマンの発酵バター、ノワゼットとショコラ、生地の発酵の香りが絶妙なハーモニー。出来上がリサイズは横8×縦15×高さ10cmで、週末には90個が完売する。写真左はホイロをとった状態。また遠藤シェフは折込の層がもたらす“美”に魅了され続けており、店頭商品の約80%が同カテゴリーで占めている



クイニーアマンサンドは、ココア生地でマーブル状にした生地の「ビスタチオクリーム」、チョコレート風味生地の「ショコラ」、イチゴのフレーズピューレとフレッシュを挟んだ「ストロベリー」の3種。現在は常温と冷蔵の2種類提供しているが、今後は冷蔵のみでの販売を予定

クロワッサン生地に砂糖を加え

バターペーストを折込んだ進化系クロワッサン

『クイニーアマンサンド』

(454円・イトイン 462円)

【開発背景】ベイクルーズが運営するブル アンジュの一番人気はクロワッサン。そのクロワッサン生地をベースに、クロフィンなど次々と進化系クロワッサンを開発し、全て同店人気ランキング商品トップ10入りをしている。その中の一つ、クイニーアマンサンドは、サクサク食感の生地にクリームがたっぷりサンドされた、今までにない商品ということからインスタグラムなどで話題が広がり、月に400個を販売する人気となっている。開発のきっかけは、5年前一部店舗にてクイニーアマンのアイスクリームサンドを販売したところ、評判が良かったことから常に棚に並べられる商品販売しようと開発に取り組み、3年前に完成させた。

【製法】クロワッサン生地の食感を損なうことのないサンド用の折込生地は3つ折り×3回で、厚さ2cm、直径約8cmをつくりあげた。その生地2枚の間に42%生クリームをサンド、バターフィリングをたっぷり塗って焼き上げる。

■ブル アンジュ 天神地下街店

(福岡市中央区天神 2-地下 1-12 番地)