

ベーカリーにちょうどいい!

# 液状発酵種「カルメン50」



働き方改革を考える中でワンランク上の商品開発に挑戦する、

今西シェフならではの風味や食感の設計方法をお聞きました。



## Recipe

ブリオッシュ

### 【材料】

|        |      |
|--------|------|
| 強力粉    | 70%  |
| 準強力粉   | 30%  |
| グラニュー  | 13%  |
| モルト    | 0.5% |
| 全卵     | 75%  |
| カルメン50 | 3%   |
| 水      | 3%   |

### ○本捏

|       |     |
|-------|-----|
| 塩     | 2%  |
| 生イースト | 4%  |
| バター   | 50% |

### ○ガレットプレッサヌ フィリング

|         |     |
|---------|-----|
| クリームチーズ | 50% |
| サワークリーム | 50% |
| グラニュー   | 15% |

### 【工程】

L4分 オートリーズ20分  
塩 生イーストを投入  
L3分 ML5分 バター↓L3分 ML5分  
捏上20-22℃  
30分 p 60分 p 30分 p 後 -8℃ 冷凍  
(1週間もつ)  
ブリオッシュ生地 40g 分割  
丸に平たく伸ばして型に入れる 90分発  
酵後、フィリング45g 絞る  
コンベクションオープン 180度8分焼成  
冷まして粉糖

## カルメン50

小麦ベース 液状発酵種 (不活性)

荷姿: 10kg / カートンボックス  
保存方法: 直射日光を避け4~25℃  
相対湿度65%以下で保存。



いま私が一番楽しみにしているのは、「カルメン50」を焼き菓子にもっと展開すること。スコーン、クッキー、フィナンシェなど、発酵種入りの「パン屋の焼き菓子」というジャンルを育てていくながら店頭物販の商品を充実させていきたいと思っています。

急な変更を加えなくてよいので、少数体制の現場にとって大きな利点だと考えています。

「おいしいの追求」と「作業効率の改善」

ピュラトスの液状発酵種製品で、常温保存ができる不活性タイプが出たと聞いたので試してみました。主に甘いパンの生地に使っていますが、「カルメン50」を加えるだけで「旨味」や「しつとり感」「口どけの良さ」をパンに付与することができそうです。生地玉冷凍や焼成後冷凍で製造するパンにも「カルメン50」を使っていますが、パンのやわらかさが全然違ったので驚きました。

ブリオッシュでは卵の香りをおさえて、バターの風味がしっかりと立つ。そもそもブリオッシュは発酵菓子の一つですから、乳感が際立つことでお菓子らしさが表現できました。お客様からは「口どけがよくなったね」と嬉しい声をいただいています。玄米食パンにも使っていますが、「カルメン50」を入れることで玄米特有のクセを和らげながら、香ばしさを引き出してくれました。「カルメン50」を使ったことで生地の状態が読みやすくなり、作業工程に急な変更を加えなくてよいので、少数体制の現場にとって大きな利点だと考えています。



Parigino & Atelier  
de Maman

今西 克彦 シェフ

しっとり・口どけのよい

# 玄米食パン

## 材料 (ベーカース%)

|         |      |
|---------|------|
| 強力粉     | 60%  |
| 準強力粉    | 20%  |
| グラニュー糖  | 6%   |
| 生イースト   | 2%   |
| 塩       | 2.3% |
| ショートニング | 7%   |
| 炊いた玄米   | 50%  |
| 水       | 47%  |
| カルメン50  | 3%   |

## 湯種

|     |     |
|-----|-----|
| 強力粉 | 20% |
| 水   | 20% |

沸騰したお湯を入れてミキサーM4分

## 工程

1. ミキシング L3ML8MH1↓ (ショートニング)  
L3ML8MH1
2. 捏上 25-27℃
3. フロアタイム 60分P30分
4. 分割 230g
5. ベンチタイム 30分
6. 成形 4玉 2斤型
7. ホイロ 60分
8. 焼成 200℃/240℃ 40分



常温保存ができる不活性タイプ

# カルメン50

小麦ベース 液状発酵種 (不活性)

- 水分を保持する力の強いデキストランを生み出す乳酸菌を使用
- マイルドな味わい、ほのかな酸味で後口さわやか
- しっとり、ふんわり食感を付与
- ロールパン、パンズ、惣菜パン、リーンなパン、焼き菓子などにお使いいただけます

荷姿: 10kg / カートンボックス

保存方法: 直射日光を避け、4~25℃、相対湿度65%以下の暗所にて保存。凍結厳禁。開封後は要密閉。

賞味期限: 製造日より12ヶ月

標準添加量: 対粉5%

※よく振ってお使いください。

