



多加水のパンは
水分量が多いから日持ちしなくて
悩んでいたんだよ。

その悩み **パネトーネ種 Vecchio** で解決！

ヴェッキオ
パネトーネ種 Vecchio



日持ち効果が期待できる

乳酸菌と酵母の相乗効果により、カビの繁殖を遅らせることができます。

- その他
特長
- ・ほのかな甘みと酸味をプラス
 - ・イーストと併用して使用可能。さまざまなパンにおすすめ

サラミとグリエールのリュスティック



		(%)
国産強力粉	100	ドライサラミ(細かくカット) ... 15
生イースト	0.6	マカダミアナッツ ... 15
塩	2.2	グリエールチーズ ... 10
発酵種(パネトーネ種 Vecchio)	10	黒こしょう ... 1
水	100	

- ① 番重かボウルにオールインで手混ぜする。
- ② フロアタイム45分→パンチを3回。※パンチはカードで折りたたむように
- ③ フロアタイム30分後、130gで分割。
- ④ 直接炉床に置き、焼成(上火240度/下火240度※スチームあり)19分。

当店では年末にパンのセットを販売しています。脱酸素剤を使用して日持ちさせていたのですが、パンが乾燥してしまうのが難点でした。そんな時、オリエンタル酵母さんの「ヴェッキオ」に興味を持ち購入しました。「ヴェッキオ」で使われているパネトーネ種は生きているので、生地発酵の段階で乳酸菌と酵母の発酵による相乗効果で雑菌の繁殖を防ぎ、日持ちが期待できます。また多加水のパンは、スポンジに水を含んだままにしておくとカビが生えるのと同じで、日持ちがしづらいので、「ヴェッキオ」と相性が良いですね。生きたパネトーネ種は生地発酵において複雑な味わいが出せるため、発酵種を使っているパン屋さんや、すでに発酵種を使っているパン屋さんでも併用して使えば、よりパンに深みを出すことが出来ます。実際に自店でも加水が80%を超える生地には「ヴェッキオ」を使用しています。今回作成した「サラミとグリエールのリュスティック」は多加水の生地に、サラミとグリエールチーズなどを入れたビールに合う商品です。混ぜるものを変えて、様々な商品に派生をさせることができます。

実は汎用性抜群！
多加水×パネトーネ種

ブーランジェリー
エルボール
オーナーシェフ
森 将雄さん



多加水のパンと相性◎
パネトーネ種で日持ちにも期待