



パン屋さんのお悩みはね…!

- 甘さ、乳風味をしっかりと残したい
- 卵の匂いをマスキングしたい

その悩み「クレム・レブール」で解決!

発酵調味料
「クレム・レブール」



「クレム・レブール」を添加するだけで、
バターやミルク、生クリームなどの
乳風味を自然に強化!

- 乳酸菌と酵母により、厳選した乳原料を発酵させて作り上げた発酵調味料
- 先味から後味まで乳の甘味とコクをプラス
- 濃厚な乳の香りをプラス

ブリオッシュ



【材料】 (%)

微粒強力粉	70	イースト	
準強力粉	30	(オリエンタルイースト)	4
グラニュー糖	13	バター	50
モルト	0.5	全卵	75
焼き塩	2	発酵調味料(クレム・レブール)	3

【製法】

①オートリーズ	微粒強力粉、準強力粉、グラニュー糖、モルト、全卵 L3	20分
②本捏	焼き塩、イースト、発酵調味料を入れ	L3ML5↓(バター)L5ML5
③捏上温度	20~22℃	
④パンチ	30分 60分 30分	
⑤成形	40g分割で丸め -8℃で冷凍	
	使う時に30分復温後、俵形に成形	
	17センチのパウンド型に5玉	
⑥ホイロ	1時間~1時間30分	型の9割まで膨らませる
⑦焼成	上火210℃ 下火200℃	12分

乳味を引き立て
しっとりもっちり食感が継続

今回、「クレム・レブール」を使って、何種類かパンを作りました。口当たりはしっとりもっちりになり、フワッと乳味を感じる味わいになります。

ブリオッシュは粉対比で3%使用しました。バター感と乳の香りをしっかりと前に出しつつ、卵の匂いがマスキングされて、洋菓子屋さんのブリオッシュのようなバターの香りが立つ仕上がりになりました。食パンには1%使用するのがおすすめです。乳製品や総菜と合わせるなら3%使用すると、乳の甘さやコクがより引き立ちますね。特にチーズとの相性が良いと感じました。パン屋さんにはチーズを使用する機会が多いので、一度試してみるのはいかがでしょうか。

生クリームと合わせても口溶けが良くなりましたし、カスタードとの相性も良さそうです。生地にも具材にも使用できるので、汎用性は高いですね。普段のレシピにプラスして使用することで、一緒に使用している乳製品の良さが前に出てくるので、商品の差別化も図れると感じます。

酵母と乳酸菌の発酵のチカラで
乳風味を引き出す「クレム・レブール」



バリジーン & アトリエ ドゥ ママン
シェフ
今西 克彦さん

オリエンタル酵母工業株式会社

東京都板橋区小豆沢3-6-10 TEL:03-3968-1116 FAX:03-3968-8929

業務用食品
サービスサイト
Food for all



STAFF