

第五回

いまさら聞けない!



ぱんづくりの きほんの『き』

監修：竹谷光司氏

「きほんのき」はパンづくりの基礎を学ぶ機会の少ない
若手のパン職人さんを中心に応援したいという想いで始まった企画です。

第五回目の今回は仕上げ工程について分かりやすく解説します。

基本を知れば**応用**できる、知識を深めれば**技術**が高まる。

みなさん、いま一度基本に立ち返って学んでみましょう！

参考文献



新しい製パン基礎知識 再改訂版
竹谷光司著

連載もくじ

第一回 素材〈その1〉 ▶ 第五回 仕上げ工程

第二回 素材〈その2〉 ▶ 第六回 ホイロ・焼成

第三回 ミキシング

第四回 発酵

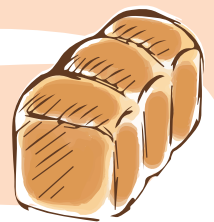


ダウンロードはこちら

この特集はこちらから
ダウンロードできます。
簡単に印刷できるので
ぜひご活用ください！



1 分割で気を付けることは？



仕上げ工程とは一般的に分割、丸め、ベンチタイム、成形、型詰め of 5工程を総称した言葉ですが、どの工程においても最も大切なことは“生地を傷めないこと”です。では、分割ではどのようなことに気を付けなければならないのでしょうか？

手分割

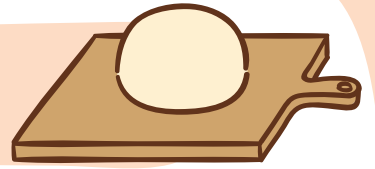
手作業で分割を行う場合は、重さで分ける「定重量分割」となり、生地損傷はほとんど問題ありません。



機械分割

分割機を使用する場合は、容積で分ける「定容積分割」となるため、発酵が進みより多くのガスを含む生地ほど重量が軽く、生地損傷が大きくなります。そのため、生地の状態をよく見て触れて、最も生地損傷の少ない状態で機械を操作しなければなりません。

2 丸めの目的とは？

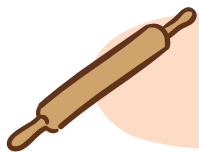
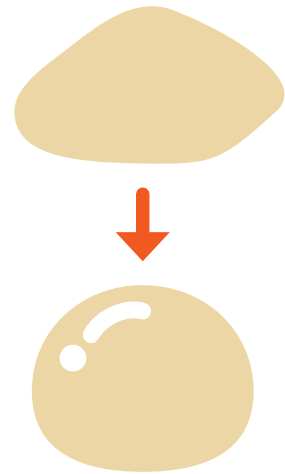


「分割後の丸め」と「成形の丸め」ではその目的が全く異なります。では、丸めの目的とは何なのでしょう？

分割後の丸めの目的

次のベンチタイムや成形に向けて、生地の状態を整えること

- 1 分割で乱れたグルテン構造の方向を整える
- 2 分割による形の不揃いを一定の球体にし、次の成形を容易にする
- 3 生地 of 切断面は粘着性を持つので、これを内部に入れ、生地表面に薄い表皮を形成させて粘着性を少なくする
- 4 ベンチタイム中に発生する炭酸ガスを漏らさずに包み込む組織を作る



3 ベンチタイムの効果とは？



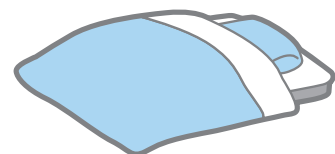
ベンチタイムはパン酵母を含まない生地にも必要で、小麦粉生地の特性です。では、ベンチタイムの目的は何なのでしょう？

- 1 グルテンの配列を整えるとともに、若干のガスも発生させ、成形での作業性をよくする
- 2 分割、丸め工程でグルテン組織が壊れることによって起こる加工硬化した生地を休ませ、生地を構造緩和させる
- 3 成形時、粘着性が出るのを防ぐため、生地表面に薄い皮を張らせる

ベンチタイムとフロアタイムの覚え方



ベンチタイム＝ベンチでひとやすみ



フロアタイム＝床で寝かせる

4 成形時に痛まない生地の条件は？



成形時に広く使われているモルダーですが、その使用時には適度なガス抜きを行い、かつ生地を傷めないことが大切です。では、スタチのいいパンを作るためのモルダーに適した生地の条件とはどのようなものなのでしょうか？

製パン法

直捏法より中種法の方がローラーの間隔を狭くできる。

吸水

軟らかい生地を狭い間隔のローラーに通すと粘着しやすく、硬い生地は生地損傷が大きくなるため、十分なベンチタイムが必要。

ミキシング

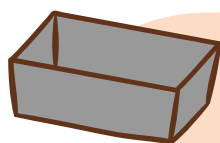
アンダーミキシングは切れやすく、オーバーミキシングはやや粘着性があり、伸びすぎる傾向がある。

生地温度

低温、高温ともに作業性が劣り、26～27℃が最適な生地温度とされている。

ベンチタイム

短いものは生地が切れやすく、過度に長いものはローラーに粘着しやすい。



5 型詰めの種類と特徴は？

型詰めは意外と気を抜きがちな工程ですが、どの型詰めをするかでスタチが大きく変わってきます。では、型詰めにはどのような種類があるのでしょうか？

1 ストレート型詰め

ワンローフ（400gくらいの枕型をしたトースト用のパン）の型詰め方法で、何も手を加えずにモルダーから出てきたまま詰めます。

3 ツイスト型詰め

バラエティブレッド（食パン生地にドライフルーツやナッツ、雑穀などを練りこんだもの）によく使われる型詰め、生地の発酵状態によって捻り合わせの強さを加減するのがポイントです。

2 クロス詰め

プルマン（角食パン）などに一般的に使われる型詰め、スタチが細かく内相も白く見えます。これにはU字詰め、N字詰め、M字詰めも含まれます。



ツイスト型詰め

次号のテーマは

第六回 ホイロ・焼成



〈参考文献〉

新しい製パン基礎知識
再改定版
竹谷光司著

