

よかった! 3

コンパクトで静か

伊原さんの第一印象は「スリム」。普段使っているドウコンに比べるとひと回り小さい。音も静かで、早朝作業で騒音トラブルを避けるためにも大きな長所となる。

ホシザキドウコンディショナー [2室独立制御]HDC-32D2A3

| | |
|------|-----------------------------------|
| 電源 | 三相200V 50/60Hz 容量1.83kVA(5.3A) |
| 外形寸法 | 幅750mm×奥行1200mm ×高さ1950mm |
| 収容能力 | 上室:欧州天板16枚 下室:欧州天板16枚 |
| 消費電力 | 1270/1270W |
| 温度制御 | マイコン制御: -15~40℃調節可能 |
| 湿度制御 | マイコン制御: 50~90%調節可能 |

※六取天板仕様もあります
※逆扉仕様もあります



よかった! 2

庫内の温度ムラがない



生地の発酵がドウコン内の位置によってバラつきがあるのはしかたないと思われがちだが、「どの段も均一に発酵し、途中で天板を入れ替える必要がなかった」と伊原さん。

ホシザキドウコンディショナー 業界初インバーター制御除湿機能搭載

発酵進度を揃え思い通りの生地づくり その秘密は除湿と温度制御!

冷凍・冷蔵庫メーカーとして知られるホシザキが、その高精度な温度制御技術を活かしてドウコンディショナー(以下ドウコン)を開発したのをご存知だろうか? 日に300種類のパンをそろえる、千葉県の人気ベーカリー「ツオップ」の伊原靖友さんがその実力を検証した。



2つの操作パネルで上下2室を個別設定することが可能。生地の種類や使用目的に合わせて3パターンまでプログラムを登録でき、ホイロ終了時にはブザーが鳴る。

よかった! 1 湿度コントロールが優秀



バゲットは成形後、ドウコンを10℃に設定して翌朝まで冷蔵。冷やしても、適度に湿度が調整されて、一晩経っても生地の表面はしっかりと弾力があつた。

Zopfのバターロール



配合はストレート法でつくるときと同じ。冷凍しても少しずつ発酵が進むのでフロアタイムは省く。ホイロ後は卵液(分量外)を塗り焼き上げる。丸型に成形してもいい。

| 材料 | 量 | つくり方 |
|--------------|------|---------------------------------------|
| 強力粉(ヨット) | 100% | ミキシング 低速5分、中速3分。 バターを加えて、中速5分、高速4分 |
| 塩(天日塩) | 2% | 捏ね上げ温度 23℃ |
| 砂糖(きび砂糖) | 12% | 一次発酵 0分 |
| 牛乳 | 30% | 分割 50g |
| 生イースト(通常タイプ) | 3.5% | ベンチタイム 40分 |
| 卵黄 | 5% | 成形 |
| 水 | 35% | ドウコン 冷凍→リターター3時間 →余熱1時間→ホイロ |
| 無塩バター(四つ葉) | 18% | |

すぐ塗り卵ができるね!



Zopf

パン焼き小屋 ツオップ
オーナーシェフ
伊原靖友さん
千葉県松戸市小金原2-14-3
TEL: 047-343-3003
営 6:30~18:00
休 無休(夏季・冬季休業あり)
http://zopf.jp/



クロワッサンは温度を上げて最終発酵をとった。温度を上げても、湿度が高くなりすぎなければバターは溶け出さないといい。設定湿度より高くなったら除湿されるので安心だ。

人手不足の解消や少量多品種の商品構成の実現、そして多様な製法に対応するために現代の製パン業界にドウコンはなくてはならない機器になった。普段、伊原さんはドウコンを主に生地玉の冷凍に活用している。「でも、イベントなどに対応するときには、今回やったように成形冷凍し、必要ときに焼けるようにしておいたからですね。このドウコンはこんなにコンパクトなのに、1室にバゲットなら100本入りますね。」
今回、伊原さんに使っていたいたのはホシザキの2室独立制御タイプのHDC-32D2A3だ。「こんなにスリムなのに断熱がしっかりしている」と伊原さんの言う通り、真空3層断熱ガラスで高い断熱性を誇り、結露の発生を軽減させる。「大型のオーブンを導入したばかりにドウコンが厨房に入らなくなった、という話をよく聞くのでコンパクトなドウコンはニーズがあると思いますよ。」(伊原さん)。
温度・湿度・時間が設定できるドウコンは、生地を冷凍して解凍し、生地玉なら次の作業のために復温、成形冷凍なら最終発酵へと進むように設定できる。最近では、低温長時間発酵でパンをつくる職人も多く、朝一番の作業が終われば、ドウコンは発酵機として活躍する。
ただ、これまでのドウコンでは正確な湿度維持、庫内温度を均一にする温度設定が難しく、「生地をビニールで覆ったり、天板を定期的に入れ替えたりの手間」というような声があった。ホシザキはこの点に着目。粒子の細かいミストを独自開発のスプレーノズルで放散する一方で、湿度が設定を超えるとインバーター制御で除湿機能が働く。湿度の下限は50%だ。また庫内を風がまんべんなく循環するシステムで、生地に風があたりにくく、かつ場所によって偏ることなく温度を保てる設計だ。
たとえばクロワッサン。発酵中にバターがしみ出すのを避けるために温度を低めに設定することも多いだろう。「意外に知られていないのですが、バターがしみ出すのは湿度によるところが大きい。このドウコンなら最終発酵時の温度を32℃と高めに設定しても、湿度を50%まで低く設定できていいですね。」(伊原さん)。最終発酵後の生地表面が結露で濡れることもないので、ドウコンから取り出したら乾かす時間をとらず、すぐに塗り卵ができた。
クロワッサンづくりでもうひとつ伊原さんがこのドウコンの長所として挙げたのは成形後の工程が思い通りに進むところだ。クロワッサンは最終発酵前に一度冷やしたいが、冷蔵庫のチルドではしっかり冷えないので、ドウコンをしっかりと冷える温度に設定して1時間入れた後、リターター、予熱、ホイロに進むように設定できたという。「ドウコンで正確に温度、湿度が管理できて発酵進度をそろえられれば、改良剤などを使わずストレート法のレシピで冷凍・冷蔵生地ができます。湿気の多い時期にこの除湿機能が利いてくれたら心強いですね」と期待をのぞかせた。