

# 「セルヴァッジオ」が引き出す、 イタリアのパンの魅力と可能性

クリスマスのパネットーネをはじめ、日本でも認知を高めているイタリアのパン。渡伊して19年間、現地でお菓子づくりに向き合う才村由美子さんに「SELVAGGIO (セルヴァッジオ)」で作るパンの魅力と、イタリアの文化や慣習、トレンドについて教えていただいた。



## パネットーネ クラッシコ ミラネーゼ

PANETTONE CLASSICO Milanese

オレンジとレモン、レーズンを加えたクラシックなパネットーネ。生地(発酵種)にはたんぱく質が多い「セルヴァッジオファリーナフォルテ」を、本ごねには菌切れのよい食感を生む「セルヴァッジオファリーナジャポネーゼ」を使用した。

### 本ごね

中種……できあがりから全量

セルヴァッジオファリーナ

ジャポネーゼ……108g

グラニュー糖……120g

卵黄……172g

G\*1 バニラビーンズ\*2……1本分

オレンジの皮の

すりおろし\*3……1個分

レモンの皮のすりおろし\*3

……1個分

ハチミツ……25g

塩……7g

バター……232g

レーズン……248g

オレンジピール\*3……108g

チェドロピール

(チェドロは南イタリア特産の柑橘)\*3

……54g

\*1 本ごねの前日に混ぜ合わせ、ラップして常温で休ませる。

\*2 サヤから種をこそぎ取り、種のみを使用する。

\*3 1cm角に刻む。

### 種つぎ(リフレッシュメント)

保管したリエヴィト・マードレ

……上記でき上がりから 100g

D | セルヴァッジオファリーナ

フォルテ……100g

水(冬季は35℃、夏季は22℃)

……40g

E\* | セルヴァッジオファリーナ

フォルテ……200g

水(冬季は35℃、夏季は22℃)

……90g

\*同じ材料で3セット分用意する

F\* | セルヴァッジオファリーナ

フォルテ……300g

水(冬季は35℃、夏季は22℃)

……135g

\*同じ材料で2セット分用意する

リエヴィト・マードレの純化

水(冬季は25℃、夏季は18℃)……1ℓ

グラニュー糖……2g

### 中種

リエヴィト・マードレ

……できあがりから 125g

セルヴァッジオファリーナフォルテ

……432g

グラニュー糖……135g

卵黄……98g

バター……130g

塩……0.8g

水(冬季は28℃、夏季は20℃)……216g

### リエヴィト・マードレの種おこし

プレーンヨーグルト……40g

水……50~55g

セルヴァッジオファリーナフォルテ

……200g

A | セルヴァッジオファリーナ

フォルテ……160g

水(16℃)……60g

B\* | セルヴァッジオファリーナ

フォルテ……200g

水(16℃)……88g

C\* | セルヴァッジオファリーナ

フォルテ……200g

水(冬季は26℃、夏季は22℃)

……85g

\*同じ材料で4セット分用意する

リエヴィト・マードレの保管

リエヴィト・マードレ

……上記でき上がりから 100g

セルヴァッジオファリーナフォルテ

……100g

水(冬季は26℃、夏季は22℃)……35g



吸水性がよくたっぷり水分を抱き込める「セルヴァッジオ」シリーズを使うことで、よりしっとりとした食感が持続する。「めざす食感や味わいに合わせて、フォルテとジャポネーゼをブレンドしてもよさそう」(才村さん)。



PICCOLA PASTICCERIA

才村由美子さん

1977年生まれ、神戸育ち。2004年に渡伊し、星付きレストランで料理人として修業。菓子店やレストランのシェフパティシエを経て、08年にイタリア人のもと同僚と独立開業。国際大会での受賞多数。

yumikosaimura.com

11 種つぎを続ける。10を取り出して水をよく切り、うち100gをミキサーボウルに入れてE(1回目)を加え、8の冷蔵庫に入れて前までと同じ作業をくり返し、16℃～18℃で12時間休ませる。

12 ミキサーボウルに11のうち100gを入れてE(2回目)と塩1g(分量外)を加え、なめらかになるまでこねる。ひとまとめにし、包丁で表面に十字の切り込みを入れる。容器に入れて、28℃で約3時間半休ませる。発酵後は生地のパリュームが約2倍になる。

13 ミキサーボウルに12のうち300gを入れてF(1回目)を加え、12と同じ作業をくり返す。発酵後は生地のパリュームが約2倍になる。

14 ミキサーボウルに13のうち200gを入れてE(3回目)を加え、12と同じ作業をくり返す(ただし休ませる時間は5時間)。発酵後は生地のパリュームが約3倍になる。

15 ミキサーボウルに14のうち150gを入れてF(2回目)を加え、12と同じ作業をくり返す(ただし休ませる時間は4.5～5時間)。発酵後は生地のパリュームが約3倍になる。



写真は種つぎを終えたりエヴィト・マードレの断面

16 中種をつくる。15の乾燥した外側部分をそぎ落とし、内側の生地230gをミキサーボウルに入れ、小麦粉、水を加えて5分間こねる。グラニュー糖、卵黄、バターを順に加え、低速で20分間こねる。全体がなめらかにまとまったら、塩を加えてコシが出るまでこねる(こね上げ温度は28℃)。大きなボウルに移し、24～25℃で9～10時間休ませる。発酵後は生地のパリュームが約3倍になる。



8 リエヴィト・マードレを保管する(この後、発酵を安定させる「種継ぎ」を行うため、ここではあえて発酵を進めて酸のバランスをくずすことが目的)。ミキサーボウルに7のうち100gを入れて小麦粉、水を加え、なめらかになるまでこねる。生地を作業台の上に置いて丸めた後、麺棒で約2cmの厚みにのばす。手前から巻いて俵型にし、乾燥を避けるためにビニールで包んでから綿布で包み、ひもでしばる。発酵を緩やかにするために4℃の冷蔵庫で1週間保管する。



9 種つぎ(リフレッシュメント)を始める。8を冷蔵庫から出して乾燥した外側部分をそぎ落とし、内側の生地100gをミキサーボウルに入れる。Dを加え、8の冷蔵庫に入れる前までと同じ作業をくり返し、16℃～18℃で16～18時間休ませる。



10 リエヴィト・マードレを純化させる(種内の雑菌を排除し酸のバランスを整えるのが目的)。9を1～2cmの厚さにカットする。2gのグラニュー糖を溶かした25℃のぬるま湯1ℓに15～20分間浸ける。



## つくり方

1 リエヴィト・マードレの種おこし。ボウルにヨーグルト、水、小麦粉を入れ、手もしくはスパイラルフックを付けたミキサーで(以下同)こねる。作業台の上に置いて丸め、麺棒で約2cmの厚みにのばす。手前から巻いて俵型にし、綿布で包んでひもでしばり(以下同)、20～22℃で24時間休ませる。

2 ボウルにAを入れ、1の生地を包丁でそぎとって残った200g分を加え、なめらかになるまでこねる。1と同様に成形して綿布で包み、20～22℃で16時間休ませる。

3 ボウルにB(1回目)を入れ、2の生地の手をそぎとって残った200g分を加え、なめらかになるまでこねる。2と同様に成形して綿布で包み、20～22℃で12時間休ませる。同様の作業をあと3回くり返す。生地を休ませる時間は、8時間、6時間、4時間。すべて温度は20～22℃。



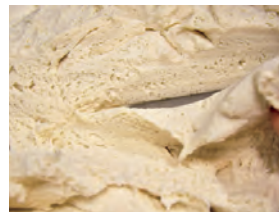
写真は4回目の発酵後のリエヴィト・マードレの断面

4 ミキサーボウルに3のうち100gを入れてC(1回目)を加え、スパイラルフックで低速で(以下同)なめらかになるまでこねる。ひとまとめにして、包丁で表面に十字の切り込みを入れる。縦長の容器に入れて、27℃(オープン付近の温かい場所、以下同)で3時間休ませる。発酵後は生地のパリュームが約2倍になる。

5 ミキサーボウルに4のうち200gを入れ、C(2回目)を加えてなめらかになるまでこねる。ひとまとめにして同様に切り込みを入れる。縦長の容器に入れ、20～22℃で12時間休ませる。発酵後は生地のパリュームが約3倍になる。

6 ミキサーボウルに5のうち100gを入れてC(3回目)を加え、5と同じ作業を繰り返す、28℃で3時間休ませる。発酵後は生地のパリュームが約2倍になる。

7 ミキサーボウルに6のうち200gを入れてC(4回目)を加え、5と同じ作業をくり返し、20～22℃で5時間休ませる。発酵後は生地のパリュームが約2倍になる。



写真は完成したリエヴィト・マードレの断面



17 本ごね。ミキサーに中種全量と小麦粉を入れ、なじむまで低速で約10分間こねる。グラニュー糖、卵黄を3回ずつに分けて交互に加え、そのつど完全に混ざるまで中高速でこねる。続けてGを加え数分間こねる。全体がなめらかにまとまったらバターを3回に分けて加え、そのつど3分間こねる。塩を加えて生地を引き締め、レーズン、オレンジピール、チェドロピールを3回に分けて加え、こねる。ミキシング時間は計30~40分間(こね上げ温度は28℃)。

18 作業台の上で30分休ませたのち、500gに分割してまるめる。型に入れ、28℃で4~5時間休ませる。

19 160℃のオーブンで19分、170℃に温度を上げて13分焼く。焼成中オーブンのドアは絶対に開けないこと。焼き上がったらすぐに底面に平行に串をさし、逆さまに吊るして室温で約12時間冷ます。22℃以下の環境で保管する。

イタリア・ピエモンテ州で「ピッコラバステイツチエリア」を営む才村由美子さんにとってパネットーネは、渡伊した19年前、料理人から菓子職人の道へ進むきっかけとなった思い出のある菓子。「当時働いた洋菓子店はマッジョーレ湖のほとりにあり、夏でもパネットーネを販売していました。なかでも8月15日に食べる『パネットーネ エステイーヴォ』は、ここ10年くらいでイタリアでも浸透しています」と才村さんは説明する。ほかにも、オレンジを入れてアーモンドのグラサージュを被せて焼いた「ベネチアーナ」など、現地ではクリスマス以外の季節もパネットーネに使う発酵種をリフレッシュして他のパンや菓子に活用するのが一般的だ。

日本でも近年、パネットーネの認知が高まり、通年販売する店も増えている。「近年は、気泡が入ってボリウムのあるパネットーネが流行りですが、正解はありません。素材の品質が味に直結するので、原料は厳選しています」と才村さん。そこで今回使用したのが、欧州スタイルの製粉方法で開発された日清製粉の「セルヴァッジオ」シリーズだ。粒子の粗さがもたらす独特の食感と野趣的な味わいが持ち味で、カナダ産小麦を粗挽きした「フォルテ」と、国産小麦を粗挽きした「ジャポネーゼ」がある。「吸水性が高く、しなやかに伸びる生地がつけられます。とりわけジャポネーゼは生地を触っているときのこね心地がなめらかに感じました。」と才村さん。パネットーネと同じ発酵種でつくるブリオッシュやフォカッチャも個性ある風味や食感が加わり、新しい表現を見せてくれた。

つくり方  
 (「パネットーネ クラッシコ ミラネーゼ」の手順1~16まで同様  
 に仕込む。)

17 本ごね。ミキサーに中種全量と小麦粉を入れ、なじむまで低速で約10分間こねる。グラニュー糖、卵黄120gを2回ずつに分けて交互に加え、そのつど完全に混ざるまで中高速でこねる。ハチミツとバニラビーンズを加える。塩を加えて生地を引き締め、バターを3回に分けて加え、そのつど3分間こねる。コーヒーを合わせた卵黄60gを加える。完全に混ざったらアプリコットを3回に分けて加え、こねる。ミキシング時間は計30~40分間(こね上げ温度は28℃)。

18 作業台の上で30分休ませたのち、500gに分割してまるめる。型に入れ、28~30℃で4~5時間休ませる。

19 160℃のオーブンで19分、170℃に温度を上げて13分焼く。焼成中オーブンのドアは絶対に開けないこと。焼き上がったらすぐに底面に平行に串をさし、逆さまに吊るして室温で約12時間冷ます。22℃以下の環境で保存する。



「セルヴァッジオ ファリーナ ジャポネーゼ」をブレンドすることで、焼き上がりもきれいなドーム型に。コーヒーは、卵黄に混ぜてから加える。砂糖やハチミツの甘みがコーヒーのビターな香りと味わいを引き立てる。

- 中種  
 リエヴィト・マードレ  
 ……できあがりから138g  
 グラニュー糖…144g  
 水…240g  
 卵黄…96g  
 バター…144g  
 セルヴァッジオ ファリーナ フォルテ  
 ……480g  
 塩…1g
- 本ごね  
 中種…できあがりから全量  
 セルヴァッジオ ファリーナ  
 ジャポネーゼ…120g  
 グラニュー糖…115g  
 塩…6g  
 卵黄…180g  
 インスタントコーヒー\*1…18g  
 バター…252g  
 セミドライアプリコット  
 ……250g  
 ハチミツ…30g  
 バニラビーンズ\*2…1本

\*1 コーヒーは、卵黄60gと合わせて溶いておく  
 \*2 サヤから種をこそぎ取り、種のみを使用する。



アプリコットと  
 コーヒー風味の  
 パネットーネ  
 PANETONE caffè e albicocca  
 甘酸っぱいアプリコットとほろ苦い  
 コーヒーの組合せは、才村さんの店  
 でブレン、シヨコラと並んで提供  
 している人気フレーバー。クラシッ  
 クな「ミラネーゼ」と比較してやや  
 多く配合したバターとハチミツが  
 調和してコクのある味わいに。

# イタリアの甘い朝食に 個性的な風味と食感を



セルヴァッジオ ファリーナ  
ジャポネーゼ……400g  
バター……180g  
砂糖……150g  
全卵……100g  
塩……7g  
リエヴィト・マードレ  
……できあがりより120g  
ダークチョコレート……230g (粗く刻む)

## つくり方

- 1 ミキサーボウルに小麦粉、砂糖、卵、牛乳の一部、リエヴィト・マードレを入れ、フックを付けて混ぜる。残りの牛乳を少しずつ加えて混ぜる。生地をのぼした時に薄く膜が張ったら、室温のやわらかいバターを数回に分けて加える。途中で、塩を入れ、最後にチョコレートを加えて混ぜる。ミキシング時間は約20分(こね上げ温度は約26℃)。26℃で12時間休ませる。
- 2 生地を分割後、15分休ませた後、丸めて麺棒で軽く伸ばし、天板に並べる。ラップをして1時間発酵させる。生地に指でくぼみを作る。1cm角にカットしたバター(分量外)とグラニュー糖(分量外)をふりかけ、180℃のオーブンで色づくまで約20-30分焼く。

## チョコレートの フオカッチャドルチェ

FOCACCIA DOLCE AL CIOCOLATO  
フオカッチャとは言いつつ卵やバターがたっぷり入った甘いパン。ほろっとサクッとほじけるような食感ば、国産小麦の「セルヴァッジオファリーナジャポネーゼ」が主役。



## リエヴィト・マードレで作る ブリオッシュ

BRIOCHE SFOGLIATA a lievito madre

リエヴィト・マードレを使った生地、バターを折り込んでつくるブリオッシュ。ほどよい弾力がありつつザクっと歯切れがよく、イタリア産アカシアハチミツの濃厚な香りが広がる。「イタリアの甘い朝食にもぴったり」(オ村さん)。

## つくり方

ミキサーボウルに小麦粉、リエヴィト・マードレ、卵を入れ、フックを付けて混ぜる。数分後、塩と卵黄を加えて混ぜていく。生地がつながったら、ハチミツと砂糖、バターを少しずつ加えて混ぜ滑らかな状態にする(こね上げ温度は23~24℃)。冷蔵庫(5/7℃)で12-15時間休ませる。四つ折りを1回、三つ折りを1回。折込みを1回することに冷蔵庫(5/7℃)で30分休ませる。厚さ約3mmにのぼし、長さ20cm×幅10cmの三角形にカットして成形する。ホイロ(27℃、湿度75%)で3時間発酵させ、生地が2倍にふくらんだら塗り卵(分量外)を塗り、180℃のオーブンで約16分焼く。

## 仕上げ

熱いうちに、沸騰した熱いシロップを刷毛で塗る。

## セルヴァッジオ ファリーナ

ジャポネーゼ……500g  
リエヴィト・マードレ  
……できあがりから198g  
砂糖……125g  
ハチミツ……25g  
バター……100g  
塩……7.5g  
卵……250g  
卵黄……50g  
折り込み用バター……300g  
シロップ……100g砂糖+100g水  
(水と砂糖を火にかけ、砂糖を溶かす。)



SELVAGGIO  
FARINA GIAPPONESE

北海道産小麦を粗挽きした小麦粉。パンは甘みが強くもちりと、菓子はザクッと口どけのよい食感に。灰分0.40%、粗蛋白10.6%。



SELVAGGIO  
FARINA FORTE

カナダ産小麦を粗挽きした小麦粉。長時間発酵のリーナなハースプレッドや、リッチな発酵菓子などに。灰分0.43%、粗蛋白13.0%。

