

パネットーネ

通年販売しているパネットーネは、プレーンとコーヒーク味の2種類。写真のプレーンは、サルタナレーズン、フランス産オレンジピール、バニラをたっぷりと加えたリッチな味わい。種継ぎから発酵、焼成まで4日間かけてつくる。「セルヴァッジオ ファリーナ フォルテ」は「種継ぎに使用すると、種の状態も元気で」（大村さん）。



「ファリーナ フォルテ」でつくと、以前使用していたイタリアの小麦粉と比べて、生地がだれる、焼成時にボリュームが出ない、といった失敗なく、高さのあるきれいな形状に焼き上がる。断面は、ほどよく気泡が入り口どけのよい食感。

味わいと

食感に革命を。

「セルヴァッジオ」で

実現する、

欧州スタイルのパンと菓子

小麦を細かくしすぎない、伝統的な欧州スタイルの製粉方法を日本の製粉工場で見つけた。画期的な業務用小麦粉「SELVAGGIO（セルヴァッジオ）」の粗さがもたらす素材な味わいと、独特な歯切れのよい食感は、「こんな粉を待っていた」と、職人からの評価も上々だ。この粉を愛用する「ヴァンダラスト」大村さんにその魅力を伺った。



ヴァンダラスト
オーナーシェフ
大村 田さん



高い製粉技術を持ち、製粉業界で国内ナンバーワンシェアを誇る日清製粉。安定した品質と幅広い製品バリエーションを強みとしながら、多様化するニーズに応える高付加価値製品の開発にも注力してきた。そんな日清製粉が、2021年3月、新たに発売したのが、「SELVAGGIO（セ

ルヴァッジオ）」。

小麦を細かくしすぎない、伝統的な欧州スタイルの製粉方法を、日本の製粉工場で見つけた。画期的な業務用小麦粉で、粉の粗さがもたらす素材な味わいと、独特な歯切れのよい食感が特徴だ。カナダ産小麦の「FARINAFORTE（ファリーナフォルテ）」と、北海道産小麦の

「FARINAFORTE（ファリーナフォルテ）」の2タイプをラインアップしている。

そんな「セルヴァッジオ」を愛用するのが、群馬・太田市「ヴァンダラスト」の大村田さん。とくに「ファリーナフォルテ」は、パネットーネに使うとその実力を体感できるという。



ヴァンダラスト
群馬県太田市西本町5-30
tel 0276-22-2200
7時~17時
水曜休

粒度の粗さが、軽い食感と味わい深さを生む

パネットーネに使う小麦粉は、日本の製粉メーカーの強力粉から、イタリアの小麦粉、そして「セルヴァッジオ ファリーナ フォルテ」というふうに変えてきた。「最初に先輩シェフの勧めでイタリアの小麦粉に変えてみたところ、ソフトな食感はそのままだに、歯切れがよくなったんです」と大村さん。イタリアの小麦粉は、粗くザラザラとした触感。そこで、粉の粗さが歯切れのよさに関係しているのではと考え、同じように粒度の粗い「ファリーナフォルテ」を使ってパネットーネをつくってみたところ、さらに窯伸びがよく、めざす味わいに近づいたという。「パネットーネは副素材がたくさん入るので、粉に持ち上げる力（グルテン）がないと火の抜けが悪く、ボリュームの出ないくちやつとした食感になってしまいます。『ファリーナフォルテ』はこの力が強く、また吸水率も高いので水分をたっぷり入れることができ、しっとりして歯切れ、口溶けのよい理想的な食感に仕上がります」。実際に、「ファリーナフォルテ」に変えてからレシピの水分量を15%増やしており、原価面のメリットも感じているという。

既存のパンに用いると
軽くて歯切れのよい食感に

研修先のフランスやドイツ、またパンの世界大会「ibaカッブ」に出場した際など、欧州の小麦粉に触れる機会が多かった大村さんは、「セルヴァッジオ ファリーナ フォルテ」について「現地で使っていた粉に近い」と話す。
「最大の特徴は、パンの食感に軽さや歯切れのよさが出る。汎用性の高さも魅力的で、既存のレ

最大の魅力は、歯切れのよさと軽さ。
パン職人が、ずっと欲しかった小麦粉です。

ちぎりレーズン

父の代から30年以上続くロングセラー。中種に「セルヴァッジオ ファリーナ フォルテ」を50%使用し、バターと砂糖を各20%加えた生地は、ふわふわしてやさしい甘み。焼成後2~3日経つとずっしりと目が詰まった感じになるのが悩みだったが、「セルヴァッジオ」を使うとやわらかく軽い食感が持続するようになった。

フレンチトースト

「セルヴァッジオ ファリーナ フォルテ」100%でつくるブリオッシュを使ったカフェの人気メニュー。「セルヴァッジオ」を使うことでヒキがなく軽い食感となり、「口の中であとろける」とお客さまからも評判だ。アパレイユを吸うのに5分もかからないため、オーダーごとにパンをカットするところから調理している。「ロスが出ないので、経営的なメリットも大きいです」(大村さん)。

シビの小麦粉の3~5割を「ファリーナ フォルテ」に置き換えると、お客さまにも伝わるくらい変化が出ると思います」(大村さん)。
「セルヴァッジオ」は粒度が粗いため、使用する際は、オートリーズをしつかりとる、中種を仕込んでから本ごねするなど、ある程度時間をかけてしっかりと水和させ、生地をつくる製法のほうが、本来のよさが発揮されるのではと説明する。

産小麦ならではののっちりとした食感が両立する点が持ち味。とくに食パンや、菓子パン生地に向いているという。「海外のパンに興味がある職人や、僕のようなパンおたくにとっては、『セルヴァッジオ』は、まさに欲しかった粉。日本の製粉会社が開発してくれて、とてもありがたいです」と大村さん。「ベーグルなどに使ってもおもしろそうですし、ポテンシャルに期待しています」と、新たな商品開発にも意欲的だ。



Photo by Jun Okada (AIR/エイル)



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ーなハースブレッドや、リッチな発酵菓子などに。灰分0.43%、粗蛋白13.0%。

カイザーゼンメル

ドイツのマイスター資格をもつ近隣のハム専門店で、サンドイッチ用のパンとして卸している食事パン。ドイツではスナック感覚で食べられているという現地の味を再現するのに苦労していたが、「セルヴァッジオ ファリーナ フォルテ」を100%使用したところ、店主も納得の歯切れのよい食感が出せるようになった。

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っちり、菓子はザクッと口だけのよい食感に。灰分0.40%、粗蛋白10.6%。

