

2021年6月22日 開催

Liveセミナーで頂いた質問と回答 (全42項目)

※類似の質問内容は一括での回答となります。
※質問者様個人が特定出来る内容は削除しております。
※Liveセミナー中に回答済みの質問は除外しております。

質問 1 ドライフルーツに対してヨーグルトの分量はどの程度でしょうか。

回答者 赤崎シェフ

回答 ルセットを参照いただくと幸いです。今回の商材は小さく切りそろえられておりますので、違うドライフルーツを漬け込む場合は、別途調整が必要かと思いません。

質問 2 ドライフルーツはなぜ5%までなのでしょう。また、ヨーグルトとドライフルーツをMAXは何%まで入れられますでしょうか。

回答者 赤崎シェフ

回答 ドライフルーツの量、ヨーグルトの量はそれぞれ小麦に対しての具材の量、%、水分量としてのヨーグルトの%となっておりますのでドライフルーツが5%までという意味ではございません。商品開発、販売計画、食材原価の中で許される限り増やすということも可能ですね。

質問 3 セミドライでも同じお湯での処理が必要ですか？

回答者 赤崎シェフ

回答 セミドライについてはお湯でワックスを落とす必要はないかと思いますが、原材料シールを見てワックスが記載しているようでしたらそこでご判断いただければと思います。ワックスは処理したほうが漬け込みやすいと思います。

質問 4 ソーダブレッドの生地をねかさねかさないでどういった口当たりの違いになりますか？

回答者 赤崎シェフ

回答 歯切れがよいか、少し引きのある弾力の口当たりになるか、の違いです。お好みでご判断ください。

質問 5 今回このような機会をつくっていただきありがとうございます。テリーヌに使用したドライフルーツはどのぐらいの期間漬け込みましたか？

回答者 赤崎シェフ

回答 テリーヌに使用したドライフルーツはお酒でマリネする程度ですので、製造時に混ぜました。生地の水分を吸って一日冷蔵庫で寝かし、ドライフルーツが柔らかく戻るといった流れの商品です。

質問 6 ドライフルーツをアルコールに漬け込む時にどれくらいの期間漬けたらいいですか？教えてください

回答者 赤崎シェフ
回答 フルーツの種類やサイズ、密閉容器での保管環境（丸ごとか小さくカットされたもの）によりますが、2週間程度で使用できるかと思います。あくまでも目安ですが…小さくカットされた今回のような商材ならもっと早く使用できますね！

質問 7 大豆パウダー使ったりしてもおいしくできますか？

回答者 赤崎シェフ
回答 作ったことはありませんが、おいしそうですね！食べてみたいです！

質問 8 ソーダーブレットに使用の粉は何を使用していますか？

回答者 赤崎シェフ
回答 ルセットの小麦粉は、日本製粉アンシャンテを使用しております。（薄力粉）

質問 9 ヨーグルトで漬け込む場合に種類によって時間等が変わると思うのですが、同時に使用したいときは長く漬け込みの時間を取った方がよいですか？例えばですが時間のかかるものはお湯などで長めに煮るなどで時間をあわせることは可能ですか？よろしくお願いします。

回答者 赤崎シェフ

回答 お湯で煮ると漬け込みによる戻りやすさは上がりますね。あとはサイズ感をそろえることも大事かと思います。小さいサイズなら種類による戻り時間は、ばらつきは少なくなりますね。

質問 10 ドライフルーツを戻すときにつけるものはお酒、ヨーグルトの他に何が思いつきますか？

回答者 赤崎シェフ
回答 どうでしょうね(笑)無責任なことは言えませんが…動画で紹介したシロップ、あとは…お湯のみで戻すこともありますね。商品によって使い分けます。パンに練りこむなどはお湯のみでもよいかと思います。水分を吸って戻るという考え方がベースにありますので、私は紅茶、コーヒーなども商品によっては使用することがあります。

質問 11 ヨーグルトは水を切らなくてもいいですか？

回答者 赤崎シェフ
回答 はい。そのまま漬け込んでください。ドライフルーツがヨーグルトの水切りをししてくれますので！

質問 12 なぜトルコレモンなのかと、特徴を教えてください。

回答者 正栄食品工業(株)

回答 トルコでのレモン生産量は非常に多く、お客様への安定供給を考えトルコレモンを使用しました。

質問 13 レモンのケーキですがコンスターチはどのタイミングでいれましたか？

回答者 富田シェフ

回答 メレンゲが立ち上がったなら、生地と合わせる前にメレンゲに入れてください。

質問 14 レモンの焼き菓子のグラスですが、個包装で日持ちしますか？または日持ちさせる方法ありますか？よろしくお願いします。

回答者 富田シェフ

回答 グラスをしっかりと結晶化させればもちますが、レモンケーキ自体の水分も徐々に移行してくると思います。管理の状態も含めてお早めにお召し上がりいただく事が望ましいと思います。

質問 15 焼き菓子に使用した薄力粉の商品名とレモンオイルのメーカーを教えてください。

回答者 富田シェフ

回答 薄力粉はNippunのシリウスです。レモンオイルはナリヅカです。

質問 16 レモンペーストの原材料が知りたいです。

回答者 正栄食品工業(株)

回答 主にレモンと砂糖ですが詳細をご覧になりたい場合はお近くの担当営業まで規格書の依頼をお願いします。

質問 17 つぶっとレモンペーストは水分量が多そうですが、焼き菓子だとやっぱり食感がしっとりしますか？生菓子だとムースなどに混ぜ込む時はゼラチン量変えていますか？

回答者 富田シェフ

回答 焼き菓子に使用する添加量によると思いますが、その効果はあります。しかし、使用量が多くなると生地の保形が悪くなり、糖分が多くなるので丁度良いところを探ってください。

質問 18 シロップ(30° Be)とは何ですか？

回答者 富田シェフ

回答 ボーメ(糖度の単位)30のシロップです。

質問 19 問屋です。期限はどうでしょうか・・・

回答者 富田シェフ
回答 管理の方法により変わります。うちのお店では レモンの焼き菓子はエージレスを入れて冷蔵庫で1週間 クッキー常温10日で販売しております。

回答者 正栄食品工業(株)
回答 つぶっとレモンペーストの商品賞味期限は要冷凍にて1年(製造日含む)です。

質問 20 レモンクッキーの焼成温度の目安はどのくらいですか？生菓자에添加するとき個人の好みはあると思うのですが、どのくらいを目安にされていますか？よろしくお願いします。

回答者 富田シェフ
回答 焼き温度は回答済 生菓子の添加量も作るお菓子の種類やレシピにより変わりますと思うので一概にはお伝えできませんが、参考までにカスタードクリームに15%~20%入れるとしっかりとしたレモンカスタードクリームになります。

質問 21 塩を入れているのは、レモンの味を引き立たせるためでしょうか？

回答者 富田シェフ
回答 レモンの味を引き立たせ、菓子の味を引き締めるためです。

質問 22 冷凍保存し、解凍後の状態は変わりますか？

回答者 富田シェフ
回答 冷凍のやり方(急速冷凍できるか)や解凍の方法(いきなり常温に出さない)にもよると思いますが、全てを完璧に管理できれば比較的焼き上がりに近い状態になります。

質問 23 レモンピール+クエン酸より、つぶっとレモンペーストを使用した方が良い点は何でしょうか。

回答者 富田シェフ
回答 フレッシュなレモンの味と酸味が得られます。

質問 24 セミドライフルーツを細かく切り、少量のお酒でマリネして1週間置いといた時に、そのドライフルーツの食感が固くなりました。固くなった原因や、食感を柔らかくする方法はありますか？

回答者 赤崎シェフ
回答 セミドライのフルーツの水分が抜けたのかもしれませんがね。ドライフルーツを水分で戻すのと逆の作用が起こったのかもしれませんがね。加熱して様子を見るなどしてロスの軽減に取り組んでみてください。セミドライフルーツ…高いですもんね...

質問 25 トッピングの対象は氷菓とのことですが、冷凍発送のテリーヌのようなものにも応用できますか？

回答者 森山シェフ

回答 カカオバターなので焼成しなければ、トッピングとしてなら可能です。しかし見た目が悪いのでカカオパウダーなどをまぶしてあげると良いのではと思います。

質問 26 なぜカカオバターなのですか？

回答者 森山シェフ

回答 常温で固まる油脂が使用にも流通にも適していると考えています。

質問 27 カカオバターでのコーティング方法を教えてください

回答者 森山シェフ

回答 カカオバターをテンパリングして、あとはアマンドショコラを作る方法と全く同じやり方で、テンパリングしたカカオバターを少しずつ加えてからめていき、ナッツの1割の量になるまでこの作業を繰り返します。

質問 28 マカロンアイスのマカロンにフレーバーは加えていますか？

回答者 森山シェフ

回答 色粉のみで加えていません。

質問 29 マカデミアにコーティングするカカオバターの量はどれくらいを目安にしたらいでしょうか？

回答者 森山シェフ

回答 ナッツの全体量に対して1割加えています。よりしっかりとコーティングしたいのであれば増やしても大丈夫ですがムースグラッセショコラなどのチョコレートに加えるのであれば問題無いのですが、チョコレート以外のお菓子に加えるのであればカカオバターの味が邪魔になる場合があります。

質問 30 配合に間違いがあるような気がします。

回答者 正栄食品工業(株)

回答 申し訳ございません、こちらで確認させて頂き訂正したものと差し替えさせていただきます。ご指摘有難う御座いました。

質問 31 正栄食品様に質問です。カカオバターコーティングの製品はございますか？

回答者 正栄食品工業(株)

回答 残念ながら製品としてはご用意がありません、しかし今回の森山シェフのアイデアを元に新商品として発売できたらと検討中です！

質問 32 ナッツの食感を保つ方法は、水分量多めの焼き菓子にも応用可能でしょうか？

回答者 森山シェフ

回答 焼き菓子であればそれ程気にならないと思いますが、焼成後に冷凍、冷蔵保存するのであれば水分移行はより進みます。焼き菓子はアイスやムースに比べて水分は少ないのでそれ程気にならないのではと思います。シロップを打つものであったりすれば話は別ですが。

質問 33 カオバターだけの場合に比べて、キャラメリゼも併用した方がやはり効果が高いのでしょうか？

回答者 森山シェフ

回答 カリッとしたキャラメリゼの食感がそのまま残るので変わってきます。

質問 34 アイスにつけるパートグラッセの温度は何℃くらいですか？

回答者 森山シェフ

回答 冷凍状態のものに対して、40～45度くらいで使用しています。高くても50度以下です。

質問 35 カカオバターコーティングしたナッツの作業方法、ポイントなどありましたら、お教え頂けますでしょうか。

回答者 森山シェフ

回答 カカオバターをしっかりとテンパリングしてあげないと作業環境が悪くなります。テンパリングが出来てないとカカオバターがなかなか固まらないので。アマンドショコラと作り方は全く同じで大丈夫です。

質問 36 グラサージュに使用しているショコラノワールはカカオ分何%のものでしょうか。

回答者 森山シェフ

回答 今回のセミナーでは56%の安価なチョコレートを使用しています。

質問 37 カカオバターでコーティングしたナッツをキャラメリゼする時に、カカオバターが溶けてコーティングが取れてしまったりするのではないのでしょうか？

回答者 森山シェフ

回答 作業環境によっては融点が低いのでなりやすいですが、カカオバターは本来常温流通しているので同じように考えていただければ良いかと思います。僕の見解ではカカオバターコーティングは氷菓に加えるのであれば冷凍保存でも問題無いと感じています。

質問 38 アーモンドのキャンディングとマカダミアキャラメリゼの作りやすい分量と仕込み方を詳しく教えていただきたいです

回答者 森山シェフ

回答 アーモンドのキャンディングは正栄さんの商材です。キャラメリゼのレシピはお送りします。

質問 39 正栄食品様への質問となります
・キャンディングナッツの荷姿(ロット)はどれ位になりますでしょうか。
・取り扱いのあるナッツの種類は何になりますか

回答者 正栄食品工業(株)
回答 ご質問ありがとうございます。キャンディングナッツのロットは10kgの Karton となります。取り扱いのあるナッツの種類はこちらには書ききれませんので、お近くの担当営業まで商品カタログを依頼頂くか弊社ホームページの商品案内のページをご覧くださいませよう宜しくお願い致します。

質問 40 甘い物は好きですか？重たいケーキと軽いケーキとどちらを作る事が多いですか？

回答者 赤崎シェフ
回答 好きですよ(笑)最近量は食べなくなりましたが。どちらも作ります。軽いなら主張の強いアクセントを少し入れる。重いなら重さを感じさせないように、シロップの量と風味で工夫するなど。

回答者 富田シェフ
回答 甘いもの好きです。しっかりとした食材の味がある軽いお菓子を作ってます。

回答者 森山シェフ
回答 甘いものは好きですが、重いものは苦手なのでなるべく食べやすく軽い仕上がりになる様に目指しています。チョコレートは苦手です。

質問 41 ムースショコラグラッセに「マカデミアペースト」、「アーモンドプラリネマッセ」とありますが、どちらか間違っていないですか？ペーストではなく、キャンディングナッツのような気がします。

回答者 正栄食品工業(株)
回答 申し訳ございません、こちらで確認させて頂き訂正したものと差し替えさせていただきます。ご指摘有難う御座いました。

質問 42 本日はありがとうございました。コロナ禍になってから何か変わったこと、変えたことはありますか？ 色々な角度で結構ですので参考に教えてください。

回答者 赤崎シェフ
回答 コミニケーションで人の顔が見えないのは、辛いし寂しいですね。目に見えない感染症が相手ですので自分たちにできることはすべて当たり前に行うということを徹底しております。健康管理、毎日の体温チェック、出退勤時のマスク着用の義務化等はコロナ前から徹底しておりました。ホテルのお客様が減っている厳しい情勢ではありますが、そんな時だからこそできる勉強や練習などもあります。改めてインプットを見直し、いつでもアウトプットできるように自分も含めてスタッフとコロナ禍のアフターに対して準備しております。

回答者 富田シェフ
回答 安全管理は当然として、コロナで時間ができたぶん己とお店とチームのスキルアップを徹底的に行ってます。この時期にどれだけ伸ばせるかが大切だし、その向上できる時間を目一杯楽しみます。

回答者 森山シェフ
回答 衛生面での管理の強化をより一層スタッフへの教育も含めてやってきました。