

JIBはみだし授業

日本パン技術研究所教育コースの興味深いテーマを解説します。

パネトーネ PANETTONEの製法を比べる

(一社)日本パン技術研究所 教育部 山本剛史



今夏、日本パン技術研究所にて「第11回海外製パンセミナー/イタリア製パンセミナー」が開催された。イタリアを代表する製品から地域独自のアイテムまで2日間にわたり約20製品が紹介され、多くの参加者で賑わった。

講師のジャンフランコ氏はイタリア北部の4代続くパン店のオーナー。伝統を大切にする職人気質と陽気な人柄で、セミナーは終始明るい雰囲気にもまれた。

セミナー内容は後に発刊される事になる海外製パンシリーズ書籍で紹介することになるが、このセミナーを機に過去のイタリアの製パン資料を振り返り、現在の製法との相違点を比べてみたい。



イタリア製パンセミナー講師 ジャンフランコ・ファニョラ氏

1987年当研究所主催の欧州研修旅行でイタリア「マリア・マザレロ研究所（職業訓練校）」にてイタリアパンの実技講習が行われている。

アイテムはフォカッチャ(FOCACCIA)、グリッシーニ(GRISSINI)クロワッサン・サラト・ドー(CROISSANT SALATO DOUGH)、克蘭ツ(KRANZ)、コロンバ(COLOMBA)、パネトーネ(PANETTONE)、パンドーロ(PANDORO)の7品。この中から今回のセミナーでも紹介された日本でもお馴染みの代表的発酵菓子製品「パネトーネ PANETTONE」を取り上げる。

パネトーネについては改めて説明するまでもないが、ミラノ発祥のイタリアを代表する円筒状の発酵菓子製品で、発酵種(パネトーネ種と呼ばれる)を使用し、砂糖、卵、バター、フルーツ類の配合率が高いリッチな生地で作られる。独特の甘味酸味を交えた濃厚な風味と、しっとりして歯切れ良く口溶けの良い食感が特徴である。

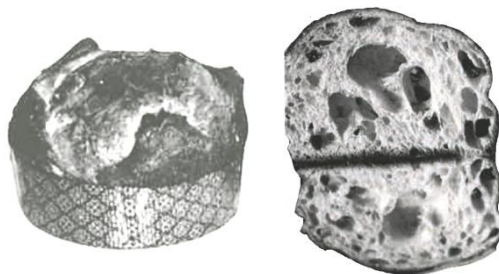
主にクリスマスシーズンに食べられるため10月～1月にかけて製造されるが、近年はシーズン問わず長期間に渡り製造販売される例も増えている。

イタリア語でパンはパネ PANE、トーネは職人の名前前で、パネトーネはトニーのパンとの由来が有名である。約30年前の1987年欧州研修で行ったパネトーネ製法(以下1987年製法)と今回のジャンフランコ氏の製法

(以下2016年製法)を比較してみる。

配合割合で比べると1987年製法は発酵種使用量が多く、砂糖、卵黄、バター、オレンジピールが少なめ。特に食塩量は今回の2016年製法の1/2以下である。配合面から副資材配合量が控えめで発酵力の強い製品を作成する事が想像出来る。

また、食塩が少ないため砂糖の甘味が強調される。卵黄やバターは少なくレーズンの量が多いため甘く、レーズン風味の強い製品と言える。



パネトーネ外観と内相
1987年欧州研修時に撮影されたもの

今回の2016年製法は発酵種使用量が1987年製法より少なく、他の原材料は多い。特に卵黄、バター、オレンジピールの使用量が多く、食塩量は前述の通り。原材料の配合割合が高いことから1987年製法に比べて風味は濃厚である。工程ではミキシング方法は両製法共に大差ない。

中種、生地共に低速主体で強いミキシングは行われ
ない。大量の副資材を混合するためミキシング時間は長く、
添加量の多い砂糖、卵黄、バターは一度に加えず徐々に
投入する。

捏上温度は共に 22°C。1987 年製法は発酵時間 10 分
〜で分割しベンチタイムを長く取り、成形。分割・成形
はオリーブオイルを使用。工程上、丸めはやや強めに行
われたと思われる。



2016 年製法は発酵時
間を 60 分取り、分割ベ
ンチタイムは短め。作業
台にバターを塗り、分割
時の丸めは軽くまとめ
る程度、成形は生地を回
転させながら表面の張
りが出るところで終え
てケースに詰める



パネトーネ外観と内相 2016 イタリア製パンセミナーより

成形に使用するパネトーネカップは底面幅広めで
高さのあまり無い型と縦長の深い型で行われた。

日本では縦長な円筒状が大小共に目立つが、1987 年
の資料でも古くは平たく浅い型が使われてきたと記さ
れ、今回の 2016 年製法も講師持ち込みは同じく浅い型
であった。型の形状に伴い製品の食感が変わるので、浅
い型はより弾力感が少なく歯切れ感等の食感に現れる。

ホイロは両製法共にテキスト上は 34°C前後で 5〜6
時間と記されるが、実際は工程都合もあり室温またはリ
ターダーで一晩発酵されている。焼成もほぼ同じ条件で
作られており、焼成後の串刺し反転後に吊るす冷却作業
も同様である。

1987 年製法は発酵種使用量と砂糖、食塩、レーズン
等の原料割合、丸め成形の生地強化が強い事から、甘味
とレーズンの味が目立ち、風味食感が軽くソフトなタイ
プ。

2016 年製法はそれに比べて発酵種使用量が少なく、
原材料添加量が総じて多く、丸め成形の生地強化が優し
い事から、風味濃厚でしっとりして歯切れの良い食感が
特徴の製品となる。

今回の製法比較だけで時代製法の違いを説明するに
は無理があるが、欧州のパンについて情報の少なかった
当時を考えると、日本国内でのパネトーネ製法は 1987
年製法が参考にされた例も少なくないと思われる。その
うえで今回行われた製法を比べた場合、配合割合と一部
の使用原料を除き、概ね同じ製法と言える。

発酵種の使用とその扱い(事前に種継ぎ工程を繰り返
して中種に使用)、中種、生地のミキシング方法と発酵
条件、長時間ホイロ、焼成後の冷却工程まで変わらぬ伝
統が見られる。

一方でこのような伝統的製法のパネトーネを製造す
る店舗は少なく、ジャンフランコ氏によればイタリアの
パン店 25000 店舗中 50 店との事。この様な事情からも
今回のイタリア製パンセミナーは伝統的製法を知る貴重
な機会となった。

2016 年パネトーネ製法については海外製パンシリー
ズ書籍にて詳細に記述される予定。1987 年研修時の講
習製品の記録を 2016 年の製法と比較して別表に記す。

1987 年の研修記録の詳細は、製パン技術資料 No.248
「第 31 回欧州パン業界視察報告書」(昭和 63 年 2 月、
日本パン技術研究所発行) にまとめられている

1987年と2016年の配合と工程比較表

	1987年製法			2016年製法		
	中種	生地	計	中種	生地	計
小麦粉	80	20	100%	80	20	100%
発酵種 (パネトーネ種)	26		26	25		25
砂糖	26	13	39	22	20	42
食塩		0.7	0.7		1.8	1.8
卵黄	13	15	28	23	20	43
バター	22	26	48	30	30	60
カカオバター		1.7	1.7			
粉乳		2	2			
水	39	17	56	35	5	40
レーズン		50	50		40	40
オレンジピール		13	13		40	40
レモンピール		13	13		10	10
～以下フレーバーとして～						
蜂蜜					3.6	3.6
バニラ		0.3	0.3		0.24	0.24
オレンジピール (2016 は皮)		3.5	3.5		0.24	0.24
レモンピール (2016 は皮)		3.5	3.5		0.2	0.2
セドラピール		1.2	1.2			
中種ミキシング時間	20分～		20分～	20分～		20分～
中種捏上温度	24℃			26℃		
中種発酵	室温			室温 25～26℃		
	12時間～		12時間 20分～	12時間～		12時間 20分～
生地ミキシング時間		約60分	13時間 20分～		約60分	13時間 20分～
生地捏上温度		22℃			22℃	
発酵		室温			室温 25～26℃	
		10分～	13時間 30分～		60分	14時間 20分～
分割			(10分～)			(10分～)
ベンチタイム		40分～	14時間 20分～		10分～	14時間 30分～
成形			(10分～)			(10分～)
ホイロ		34℃ 6時間～	20時間 30分～		34℃ 6時間～	20時間 40分～
		室温 12時間～	32時間 30分～		18℃ 12時間～	32時間 40分～
仕上げ			(10分～)			(10分～)
焼成		200℃→180℃			185℃	
		40分～	33時間 20分～		40分～	33時間 30分～
冷却		3時間～	36時間 20分～		3時間～	36時間 30分～