

パンのお話

～進々堂おいしさのこだわり～

第4話：進々堂のクリームパンはなぜおいしいの？

..What's 『パンのお話』？

もっと知りたい進々堂のおいしさへのこだわりを毎月お届けします。進々堂のパンにまつわるお話のはじまりはじまり…



進々堂のクリームパンはなぜおいしいの？



第4話では、進々堂人気商品の“自家炊きクリームブリオッシュ”をピックアップ。ふわと広がるバニラビーンズの香りとコク深いクリームの味わい。そのおいしさのヒミツに迫ります！

おいしさのヒミツその①

こだわりの自家製カスタードクリームだからおいしい！



どんなこだわりがあるカスタードクリームなの？

進々堂“自家炊きカスタードクリーム”の特徴

手間ひまをかけて毎日使う分だけ作っています

洋菓子に使われるカスタードクリームの配合に近い繊細なクリームです。小麦粉の配合が少なく、また卵黄(加糖)を使っているので旨みがあります。

仕上げにバターを加えることによって、よりコクのあるクリームに仕上げています。

添加物は一切使用していません

素材の素直なおいしさを出したいので、保存料等を使っていません。必ず当日中にお召し上がりいただくようお願いしています。

マダガスカル産のバニラを使用



牛乳に漬したバニラビーンズ

甘く、クリーミーで豊かな香りが特徴。さやの中にあるバニラビーンズを丁寧に取り出し、空になったさやも香り付けのために牛乳に漬します。

ミニ
コラム

カスタードクリームのお話



フランス語でクレーム・パティシエール(Crème pâtissière)。「菓子屋のクリーム」という名前の通り、職人のこだわりが集約された、その店の味を表す代表的なクリームで、様々な菓子に使用されます。

牛乳、卵、砂糖、香料などを混ぜ合わせて調理したものを「カスタード」と呼ぶのに対して、カスタードに小麦粉やコーンスターチでとろみをつけてクリーム状に加熱したものを一般的に「カスタードクリーム」と呼びます。

毎日炊いています！

まるやかでクリーミーな味わいのカスタードクリームは毎日自家炊きしているこだわりのクリームです。



↑卵、砂糖、小麦粉などとバニラを入れた牛乳を炊き上げて、バターを加えて仕上げます。



↑バットへ移して、覆かせます。毎日使う分だけ作っています。

ミニ
コラム

バニラビーンズのお話



バニラビーンズとは

ラン科の植物 バニラのさや状の果実部分。収穫されたばかりのバニラにはほとんど香りがなく、現地で行われる「キュアリング」という工程(水分を取り除いた後に時間をかけて発酵させること)であの独特の甘い香りが生まれます。

製菓製パンに使用される主なバニラビーンズには「バーボンバニラ」「タヒチアンバニラ」の2種類があります。主な産地はマダガスカル、インドネシア、タヒチ、メキシコ。同じバニラでも産地によって香りや特徴が大きく異なるのです。

マダガスカルはバニラビーンズの名産地



マダガスカル！

洋菓子に使われるバニラビーンズの主流は、マダガスカル産バーボン種で、これは世界需要の約60%を占めると言われています。万人に好まれるマイルドで甘いキャラメルのような香りを持ち、ふんわりと優しい風味がカスタードやプリンに最適です。

