

PÂTISSERIE  
**BEC SUCRÉ NEWS**

VOL.18

Juillet 2018

パティスリー ベックシュクレ TEL 072-284-5522

大阪府堺市南区原山台1丁2-4



毎年ご好評をいただいています!

## 夏に涼しいジュレは いかがですか?

産地と品種、そしてのど越しを追求した  
ベックシュクレのジュレ

[ジュレ] 全8種

各 ¥190+税



コンコード種グレープ



有田産ミカン



パッションアップル



津軽完熟林檎



イタリア産  
ブラッドオレンジ



ライチ



ピンクグレープフルーツ



河内ワインさんの  
デラウェア



**BECSUCRE INSTAGRAM**

<https://www.instagram.com/patisseriebecsucre/>



ベックシュクレのお知らせをインスタグラムでも発信しております。

「イイね!、フォロー」よろしくお願いします♪



**WEBSITE**

<http://www.becsucre.jp/>



**ONLINE SHOP**

<http://becsucre.shop-pro.jp/>



**FACEBOOK**

<https://www.facebook.com/patisseriebecsucre/>

# CHEF'S COLUMN



ベックシュクレのシェフ・  
福田純広のコラム。

## 第18回は「パン・ド・ミについてvol.1」

「pain de mie」の「mie (ミ)」とはフランス語で中身の事で、バゲットなどの表面(皮)を愉しむパンに対して、ふわふわの中身を愉しむパンの事を「パン・ド・ミ」と呼びます。ベックシュクレのパン・ド・ミは別名セミハード食パンと呼んでおります。



そもそもパン・ド・ミを作るきっかけは、シンプルな配合で毎日食べても飽きないパンを作りたいと思いました。

昨今「高級食パン」と題し、行列の絶えない専門店が増加しておりますが、生クリームやバターを大量に配合したパンだけに一口目は、まるでシフォンケーキを口にしたかのような美味しさです。確かに美味しいです。

完全な私見ですが、私はお昼過ぎのおやつには最高と思いますが、朝食としては重すぎますし、連日は不可です。

ですので、私が作るパン・ド・ミのテーマの1つ目は「毎朝食べれるパン」です。

配合は下記の通りです。

- ・小麦粉3000g ・水2200g ・塩69g ・砂糖300g
- ・イースト20g ・天然酵母500g

小麦粉はあえてフランスパン専用粉を使用しており、塩は沖縄県産ヌチマースを100%使用しております。

砂糖は100%和三盆糖を使用し、自家製天然酵母はパティシエとして無意味な自己満足の為に「苺」から酵母を起こしました。液種を初めて起こしたのが2016年11月10日。そこから粉を加え天然酵母を作り、減ると継種を繰り返して本日まで繋がっております。

液種は試行錯誤を繰り返しましたが、苺と少量の赤砂糖を瓶に入れ、温度27°C、湿度は80%の環境に置きました。当初30°Cの環境でチャレンジしてましたが不安定でしたので、私は27°Cの80%に決めました。3日目くらいで苺がブツブツ泡を出し始め、そこから1日2回瓶をシャカシャカ振り瓶の蓋を開けガス抜きを繰り返しました。4日目では蓋を開けると「シュッ」と言い出しました。だんだん泡も大きくなり、8日目から2日間は22°Cの厨房(室温)に置き、酵母の元気を確認しました。

果肉を取り除き、液だけを取り出し「液種」の完成でした。

(続く)

## INFORMATION

「フードプリンター」  
導入しました!!

お誕生日・入学・卒業などのお祝い

お中元・お歳暮など贈り物に

クッキーやホワイトチョコレートに  
写真やメッセージを印刷します!



贈り主の気持ちや想いを  
盛り込むツールとして  
ご利用ください。

ホワイトチョコレートに  
直接プリント!



## MONTHLY ITEM

今月のおすすめ

「フィナンシェ」

フランス伝統菓子のフィナンシェを  
日本の食材を用いて表現しました。

[左から]

和三盆・胡麻・抹茶・黒豆

各 ¥180+税



## EAT IN LUNCH 11:00~13:00

キッシュや鶏肉の煮込み、ペンネやグラタン、ローストポークや魚介のマリネなどをメインとした、日替わりのワンプレートランチをご用意してお待ちしております。

plat de jour ¥1,200+税

サラダ・自家製パン・珈琲 or 紅茶 or ジュース付き  
(ケーキをお召し上がりの方は10%off)

## こちらのメニューもお楽しみください! 9:00~15:00

- 天然酵母パンドミのトースト・セット ¥600+税
- 自家製メイプルシナモン・グラノーラ・セット ¥600+税
- 本日の焼き立てキッシュ・セット ¥900+税
- 焼き立てクロックムッシュ・セット ¥900+税

※ サラダ・珈琲 or ジュース付き

※ 11:00迄ご利用のお客様にはブリュレ付き



## MEDIA

『南大阪の本』に掲載されました。  
(京阪神エルマガジン社 2018.6.19 発売)



## 製造スタッフ

RECRUIT

募集



未経験者OK 男女年齢不問 製菓・製パン経験者優遇

ベックシュクレでは、一緒に商品を製造するスタッフを募集しています。ベックシュクレと一緒に働いてみたいという方は是非お待ちしております! 詳細につきましては、店頭スタッフまたはお電話(072-284-5522)にてお尋ねください。

※ 販売スタッフの募集は行っておりません。



パティスリー ベックシュクレ  
〒590-0132 大阪府堺市南区原山台1丁2-4  
電話:072-284-5522  
営業時間:9:00~19:00  
定休日:水曜日

メール会員募集中!

✉ info@becsucre.jp

上記のアドレスにお名前とお誕生日を記載の上、メールを送信ください。  
Tigre1個プレゼントの返信が届きます!(自動配信ではございませんので、返信までに時間がかかる場合がございます。)次回ご来店時に返信画面をご呈示ください。

メール会員様へのメール配信は、月1回+お誕生日月の13回のみ。うち年2回、メール会員様限定のシュークリーム半額クーポン、その他、新商品やベックシュクレのお得な情報をお送り致します。

7月の定休日

4 11 18 25