

PÂTISSERIE
BEC SUCRÉ NEWS

VOL.19

Août 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



LEMON CAKE レモンケーキ 1個 ¥200+税

ヨーロッパ産レモンを配合した優しい食感の生地を
レモン香るホワイトチョコで仕上げた爽やかなケーキ。



期間限定

8月11日(土)~15日(水)

高級宇治抹茶たっぷりのカスタードクリームに
甘さ控えめの生クリームを配合した
ほろ苦抹茶のシュークリーム

サクサクのシュー皮

京都・宇治抹茶使用



カスタードクリームには
丹波・カンナンファームのこだわり新鮮たまごを使用

1日200個限定!!

抹茶シュー・ア・ラ・クレーム

¥200+税

(写真はイメージです)



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19回は「パン・ド・ミについてvol.2」

「液種」を起こせるまでに失敗を数回。数か月かかりました。この「液種」を使って「天然酵母」を作っていきます。

液種と全粒粉と水のみで作り、27°C80%の湿度で24時間放置。次の日も全量と同じ全粒粉と半量のお水を加えミキシングし、24時間。これを4回繰り返しながら天然酵母を作りました。

そこから、初めてパン・ド・ミ作りの試作を開始しました。メインに使用する粉を何にするか？ 糖は？ 塩は？ と。まず、粉は今回のパン・ド・ミは「セミハード・食パン」と位置づけ、バケツに近い食材のみで作ろうと決めていましたので、バケツ専用粉「リスドオル」にしました。次に糖です。グラニュー糖・上白糖、色々試してみましたが、バケツと違いあまあの量の糖が入るだけに優しい甘さの和三盆糖にしてみると、何となくですがしっくりきたので決めました。塩は沖縄県のヌチマースに決めました。ミキシング時間やパンチの回数、捏ね上げ温度、分割量に最終発酵の見極め、焼成温度と時間。

レシピを起こしてからが長く長く、遠い道のりとなりました。何とか、今現在販売させて頂いている「パン・ド・ミ」にたどり着いた時の喜びは、今も覚えています。

そもそも、「毎日食べる食パン」を作りたく始めた結果、いかにシンプルなレシピにするかが重要となりました。バターをオリーブオイルに変えてみて、いやいや油脂分すら不要では？ と、一切油脂を入れておりません。生クリームと卵を入れなくすると、急激に理想に近づき、どんどん食材をシンプルなものだけにしていきました。結果的に、小麦以外のアレルギー物質を使うことなく出来上がった「パン・ド・ミ」。当時、私の娘が卵と乳のアレルギーを持っていたので食べさせる事が出来ました。

今現在、初めて液種を起こしてから約1年半。なくなりかけては継種をし、大事に大事に守り続けています。パンを膨らませるというより、「隠し味」と「想いを乗せる」役割の私の天然酵母種です。焼いた当日のパン・ド・ミは嘘のように柔らかく、トーストせずにそのまま食べてほしく、翌日はトーストしてもよし、サンドウィッチとしても最高の役割を果たしてくれると思います。または料理の脇役、食事パンとしてもおすすめです。是非、ご賞味ください。



INFORMATION

将来パティシエ希望のお子様必見!! **3歳～小学生までのお子様対象**

「夏の職場見学!&クッキー作り体験!」

街のケーキ屋さんの職場(厨房も)を覗いてみよう!

パティスリーの厨房で本物のお菓子作りを覗いてみませんか?

- | | | | |
|-----|---|-----|--------------------------------|
| 開催日 | 8月19日(日)・20日(月)・21日(火)
26日(日)・27日(月) | 会費 | お子様おひとり/¥1,000
(クッキーの御土産付き) |
| 時間 | 1部 11:00~12:00
2部 14:00~15:00 | 持ち物 | エプロン |
- 定員各5名 ※ 事前にお電話または店頭にてご予約下さい



EAT IN LUNCH 11:00~13:00

キッシュや鶏肉の煮込み、ベンネやグラタン、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



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いません。



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。

8月の定休日

1 8 22 23
29