

高加水^{※1}パンの名手・堀田誠シェフ監修 『BRENC』ニーダー高加水パン専用羽根の予約販売を開始します。

エムケー精工株式会社(本社:長野県千曲市、代表取締役:丸山将一)は、パン作りを楽しむユーザーに寄り添うブランド『BRENC(ブレンク)』ニーダーのオプション品として、高加水パンの名手である堀田シェフ(パン教室「ロティ・オラン」主宰)監修の高加水パン専用羽根「デュアルインペラムH」の予約販売を10月25日(水)から開始します。

「家庭でできるプロレベルのパン」をコンセプトにパン教室を主宰している堀田シェフが、日々の研究のなかで「扱いの難しい高加水生地をこねられる家庭用ニーダー」を探していたところ、『BRENC』ニーダーに出会いました。しかし、付属の羽根では“こね”に時間がかかりすぎるなど、シェフの求めるレベルに達するには課題がありました。



「しっかり強くこねる羽根」(左下)と
「やさしく素早くまぜる羽根」(右上)

そこで今回、堀田シェフ監修のもと、高加水パン専用羽根「デュアルインペラムH」を開発しました。この羽根は、「しっかり強くこねる羽根」と「やさしく素早くまぜる羽根」の2種類からなり、それぞれ異なる高加水パンの生地作りで活躍します。このデュアルインペラムHとニーダーを組み合わせることで、難しい生地作りにもチャレンジでき、パン作りの楽しさや面白さをさらに追求することができます。

【特設サイトURL: https://brenc.jp/pages/lp_br-r01】

■製品特長

1. “こねる”ミキシングには「しっかり強くこねる羽根」

「しっかり強くこねる羽根」は、水分が多くゆるい生地でも、内側から持ち上げて生地全体を均一に強くこねるミキシングが可能です。こねあがるのは、でんぷんの粒度がそろったプロレベルの力強く繊細な生地。もちりふわっとなめらかな口溶けのパンづくりをサポートします。



「しっかり強くこねる羽根」を使用
弾力がありよく伸びる生地に

2. “こねない”ミキシングには「やさしく素早くまぜる羽根」

「やさしく素早くまぜる羽根」は、粉と水を素早く均一に混ぜ合わせて、水和^{※2}させるミキシングが可能です。粉が混ざったら、ニーダーの低速(5%)を使ったわずかなパンチ^{※3}でグルテン形成を促し、時間をかけて発酵させます。最小限のミキシングにより小麦粉の酸化を抑えられた生地づくりが可能。小麦粉の風味豊かでもっちりなめらかな食感を目指します。



「やさしく素早くまぜる羽根」を使用
なめらかでツヤのある生地に

※1 粉の総重量を100%とした場合に、水分量が80%以上の生地を「高加水」と当社では定義。

※2 小麦粉のタンパク質が水を吸収すること。これによりパンの膨らみに必要なグルテンが形成。

※3 発酵でゆるんだ生地に刺激を与えること。

以上

【本件に関するお問い合わせ】

エムケー精工株式会社 コミュニケーションデザイングループ
お問い合わせはこちらの[お問い合わせフォーム](#)からご連絡ください。

【参考資料】

■製品情報

商品名	デュアルインペラ MH		
品番	BR-R01		
セット内容	BASE、①しっかり強くこねる羽根、②やさしく素早くまぜる羽根、ユーザーガイド		
		 <p>【掲載レシピ】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・パネトーネ ・ライスポーリッジの食パン ・チャバタ 	
材質	BASE:POM(ポリアセタール)/羽根①②:アルミ(表面:フッ素樹脂塗装)		
色相	BASE:白色/羽根①:ダークグレー/羽根②:ゴールド		
希望小売価格	6,980 円(税込)		
販売ページ	特設サイト URL: https://brenc.jp/pages/lp_br-r01		
予約販売開始	2023 年 10 月 25 日(11 月中旬より順次発送)		
製品特長		<p>【BASE + ①しっかり強くこねる羽根】</p> <p>水分量が80%以上の配合でも、生地を均一に強くこねることに特化した羽根。縮む力(弾力性)と伸びる力(伸展性)を併せ持った生地に向く。ふんわりもっちりとした口溶けなめらかなパンづくりをサポート。</p>	
		<p>【BASE + ②やさしく素早くまぜる羽根】</p> <p>水分量が80%以上の配合でも、粉と水を均一に素早くまぜ合わせることにより特化した羽根。小麦粉の酸化を抑えた生地づくりが可能。小麦粉の風味が豊かな、もっちりなめらかでみずみずしい食感のパンづくりに向いている。</p>	
セット販売のご案内		<p>【ニーダーとデュアルインペラ MH の特別セット】</p> <p>■ニーダーと羽根のセットが特別価格で購入いただけます。</p> <p>特別価格: 64,800 円(税込)</p> <p>(単品で購入するより 1,980 円お得)</p>	
ユーザーガイド掲載レシピ	 <p>パネトーネ</p>	 <p>ライスポーリッジの食パン</p>	 <p>チャバタ</p>

■「デュアルインペラMH」を使用したパン教室を開催します！

堀田シェフから直接レクチャーが受けられる高加水パン作りのパン教室を開催します。当日は羽根ユーザーガイド掲載レシピ3種のほか、季節に合わせた特別レシピも公開予定です。

【お申し込みURL】

https://www.happycooking.jp/products/detail.php?product_id=2155

【日時】 2023年12月2日(土) 11時から16時

【場所】 HAPPY COOKING東京校(東京都千代田区)

【定員】 20名(定員に達し次第受付終了)



■堀田誠(ほった まこと)シェフについて



パン教室「ロティ・オラン」主宰。1971年生まれ。「家庭でできるプロレベルのパン」をコンセプトにパン作りを教えている。大学時代に生物学の研究室で酵母を学んだことがきっかけでパンに興味を持ち、給食パンなどを扱う大手パン工場に就職。その後、高加水パンのパイオニアといわれる「シニフィアン・シニフィエ」の志賀勝栄シェフに師事し、本格的にパンの道に進む。著書には「ロティ・オランの高加水パン」(PARCO出版)、「誰も教えてくれなかったプロに近づくためのパンの教科書」(河出書房新社)など、多数出版している。

■『BRENC』について

エムケー精工では1986年から手軽にパン作りが楽しめるツールとして、ホームベーカリー製品の開発をしてきました。一方で、パン作りを楽しむ人たちが大事にしている「面倒を楽しむ」という視点に着目し、2022年に『BRENC』を立ち上げました。『BRENC』が提案する製品は「機械」ではなく、パン作りのなかにある「面白さ」や「奥深さ」をもっと追求するための「道具」です。ユーザーが思い思いのパン作りを楽しめるよう、『BRENC』はサポートをしていきたいと考えています。



■『BRENC』ニーダーについて

2022年7月に発売を開始した、粉とその他の材料を混ぜ合わせてこね上げる製品です。強いこねから弱いこねまで、使う人の目的に合わせて自由に生地づくりを楽しむことができます。長く使える堅牢でシンプルな設計に、生活に馴染むコンパクトなデザインです。『BRENC』の目指す姿を体現したフラグシップ製品です。

