

バター添加量の違いがブリオッシュの性状や食味に及ぼす影響
大妻女大家政 ○長谷川千佳子 村上智子 中里トシ子

【目的】近年、手作り嗜好の高まりや、パンこね器等の普及に伴い、家庭でも手軽にパン作りが行われるようになってきた。高級パンの代表であるブリオッシュは、卵、バター、砂糖が多く用いられるのが特徴であり、その配合は調理書により様々である。そこで今回はバター添加量の違いが製品の性状や食味に及ぼす影響について比較検討した。

【方法】材料の配合比は、重量比で小麦粉100に対し、卵50、砂糖8、イースト3、塩1.5、バター添加量は粉に対して30、40、50、60、70%とした。水は粉に対して全体の65%となるように調製して加えた。生地調製は直ごね法で行った。1次発酵、2次発酵後190℃で12分焙焼し、試料とした。1次、2次発酵による生地の膨化率を測定し、焼き上がりのブリオッシュについては常法により比容積、水分、測色色差計により色、クリープメーターで圧縮剪断試験を行った。さらに、官能検査及び形状の観察を行った。

【結果】バター添加量の増加に伴い、1次、2次発酵後の生地の膨化率は減少し、同様に焼き上がったブリオッシュの比容積も減少した。また、水分はバター添加量が多いほど、焙焼中の水分の減少がやや多い傾向を示した。さらに、バター添加量の増加は、ブリオッシュの硬さを軟らかくする傾向を示した。30、50、70%の試料について官能検査を行った結果、しっとりさ、表面及び内部の色の濃さ、きめの細かさ、硬さ、弾力の各項目において有意差が認められた。総合的には30%が最も好まれず、50%と70%の間には有意差はなかったが70%の方が好まれる傾向が見られた。