

point 2 設定温度に正直で、
庫内の温度差もわずか



高精度な温度管理を誇るホシザキのドウコンは、庫内のどの位置でも温度差がほとんどない。実際、計ってみても上・中・下で、0.1～0.6℃ほどの差。上室と下室でも同様の結果。

point 3 インバーター制御の静音設計。
そしてコンパクト

ホシザキのドウコンは業界初のインバーター制御。温度の振れ幅が少なく、音も静か。しかもバゲットなら1室に100本入る。

ホシザキドウコンディショナー
[2室独立制御]HDC-32D2A3

電源	三相200V 50/60Hz 容量1.83kVA(5.3A)
外形寸法	幅750mm×奥行1200mm ×高さ1950mm
収容能力	上室：欧州天板16枚 下室：欧州天板16枚
消費電力	1270/1270W
温度制御	マイコン制御：-15～40℃調節可能
湿度制御	マイコン制御：50～90%調節可能

※六取天板仕様もあります
※逆扉仕様もあります



グラハムブレッド

材料	
石臼挽き粉	70%
自家製粉石臼挽き粉	30%
きび糖	3%
食塩	2%
インスタントドライイースト	0.3%
モルト	0.4%
水	70%
つくり方	
L10	
捏ね上げ温度	21℃
一次発酵	60分
分割	200g
ベンチタイム	60分
成形	成形
最終発酵(冷蔵/14℃)	12時間
焼成	上火200℃、下火200℃、 スチームで30分

ホシザキドウコンディショナー 業界初インバーター制御除湿機能搭載

ドウコンに入れておけば大丈夫…?

知らないうちに生地は乾いているかも!

冷凍・冷蔵庫メーカーとして広く知られるホシザキがドウコンディショナー(以下ドウコン)を開発した。注目点はインバーターを搭載した高精度な温度制御力と静音性。「ツオップ」の伊原靖友さんにソフト系、ハード系のパンを焼いてもらい、使用感をうかがった。



Zopf

パン焼き小屋 ツオップオーナーシェフ
伊原靖友さん

千葉県松戸市小金原2-14-3
TEL:047-343-3003

営 6:30～18:00

休 無休(夏季・冬季休業あり)

http://zopf.jp/

point 1 除湿機能と均一な風の循環で温度を上げててもダレない、冷凍しても乾燥しない



冷凍したあんぱんは風の循環システムにより生地が乾燥していない。クロワッサンは発酵時に温度を上げてても、湿度が除湿機能により抑えられるのでバターが溶けだしていない。

成形冷凍したあんパンは表面にブツブツが現れる、いわゆる“ナシ肌”になることが多いが、ホシザキのドウコンで冷凍した生地は乾燥していないせいか、なめらかな表面だ。

「このあんパンの生地見てみて。昨日成形して、ビニールをかけたままに冷凍したんだけど、すっごく「ナシ肌」とホシザキのドウコンHDC-32D2A3から天板を取り出しながら、伊原さんが言う。卵色の生地は見るからにしっかりとやわらかそうで、かといって汗をかいているわけでも、白く霜に覆われているわけでもない。生地に触ってみると、見た目通りしっかりとしていた。あんパンは1日に数百個売れる「ツオップ」の人気商品のひとつだ。多くは生地玉を冷凍して対応しているが、朝一番に店に出すものは成形冷凍しておくという。

「成形冷凍の菓子パン生地は、焼くとナシ肌になりがちだけど、このドウコンを使うとブツブツがでないし、生地をビニールで覆う手間もありませんでした」(伊原さん)。その秘密は生地が乾燥しない風の循環システムにある。風が生地に当たりにくく、庫内を均一に循環するので、温度が一定に保たれ、発酵ムラも起こりにくい。

「温度にムラがあると、ビニールをかけた後、上下の天板を入れ替えたりと、結局、それだけ人手が必要になります。また、ドウコンの温度・湿度設定を鵜呑みにしている人も多いと思いますけどどうですか? 温度計で計ってみると、結構、実温度と差があるんです。湿度も同じで、冷凍後に生地をよく見ると、乾燥しきっていることもあります。乾いた生地は死んで

いるも同然。正しく温度・湿度管理をしてくれるドウコンは選ぶことは、ドウコンを使う意味を考えればとても重要ななんです」と伊原さんは言う。

人手不足や労働環境の整備にも優秀なドウコンを導入すべき

ドウコンは生地の冷凍、5～13℃に設定してブラスラント製法、そして、生地の復温・発酵にも使える「半端な温度帯」に設定できる。人手不足や労働環境問題の解消にもっと活用されるべき、と伊原さんは考える。

今回はあんパンの成形冷凍、グラハムブレッドの冷蔵発酵、クロワッサンの発酵でホシザキのドウコンを検証した。あんパンは前述の通り、ムラなく、乾燥もせず冷凍できた。ハード系のグラハムブレッドも一晩、冷蔵庫に置き、均一な発酵が確認できた後、最終発酵は上室、下室に分けて行った。結果、どの段もかかった時間や発酵の進捗が変わらなかつた。クロワッサンは同社ならではのインバーター制御除湿機能が働き、バターが溶け出すことがなかった。「折り込み生地のバターが溶けるのは温度のせいではなく、湿度の上昇が原因です。湿度管理がしっかりできれば、バターが溶けることはないのです」。

そして、もうひとつ伊原さんが高く評価するのは静音性。テナントとしてビルに入る場合、周囲への配慮は不可欠だ。インバーターならではの静けさは、騒音トラブルを避けるうえで最も考に値するポイントだ。

冷凍後も生地はしっかりと。
温度と湿度を正確にコントロール