

# パン フィユテ オルディネール

## パン フィユテ オルディネールについて

洋菓子や料理界では一般的な名称と知られているフィユテ。フィユテは層が折り重なったお菓子、オルディネールはフランス語で「普通の」という意味で、ベーシックなフィユタージュの製法で作った物の事を指します。それにお菓子ではなくパンなので「パン フィユテ オルディネール」という製品名になります。意外とパン屋さんでは使われない言葉の1つではないかと思えます。フィユテはフィユ（葉）に由来し、フィユタージュとは生地を薄い層にする作業の事です。できあがったものをパート・フィユテやフィユタージュと呼ぶ事も多いかと思えます。そしてフィユタージュは最近の技術と思っていたのですが、実は紀元前1600～1200年頃のエジプトで既に行われていたといえます。そのころはどんな味だったのでしょうか。

### 【配合】

フランスパン専用粉……………100%  
パン酵母  
（インスタントドライイースト） ……1%  
食塩……………2.1%  
モルト……………0.3%  
水……………65%  
折り込みバター……………30%

### 【工程】

ミキシング… 1速3分  
※オートリズ 30分 1速5分 2速1分  
生地温度…24℃  
発酵… (27℃ / 78%) 約60分  
発酵後→要冷蔵で約60分  
バター包み…生地と折り込みバターが同じ  
固さになればバターを包み込む  
3つ折り… 2回  
成形… 3mm厚に伸ばし、縦幅約30cmにして  
巻き上げ、90gでカットしてパンド  
リーヌ型に入れる。  
ホイロ… (27℃ / 78%) 約60分  
焼成…上火 220℃、  
下火 240℃ 約20分

パン講習【基礎編】

日本菓子専門学校 千葉 良一 教師