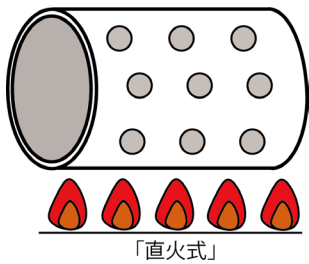


虫の音にも深まる秋を感じる頃となりました。みなさま、つつがなくお過ごしでしょうか。今週は「一杯のコーヒーができるまで 第15弾」を中心に掲載しております。ぜひ、ご一読ください。

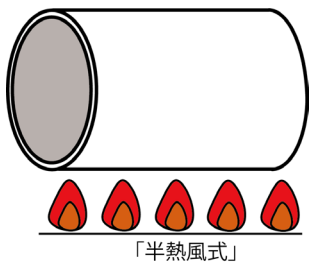
一杯のコーヒーができるまで⑮ 焙煎方法の種類

このコーナーでは、一杯のコーヒーができるまでを追いかけていきます。今回は焙煎方法の種類についてお話しします。



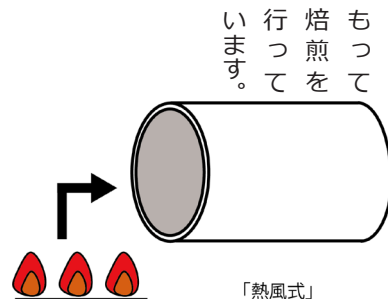
燃料などがあり、様々な用途で使い分けられています。基本的な焙煎方法として「直火式」、「半熱風式」、「熱風式」の3種類があります。

焙煎機と名の付くマシンの構造は、コーヒーが投入される釜の部分をシリンダーと呼び、その下に熱源である火がある形がほとんどです。例えばコンロで手網を使って焙煎するイメージのように、



直接火の熱量がコーヒーに伝わる焙煎方法を「直火式」と呼び、火から発生する熱が間接的に伝わる焙煎方法を「半熱風式」と呼びます。「直火式」はシリンダーに穴が空いており、直接コーヒーに熱量が伝わりません。一方の「半熱風式」はシリンダーに穴は空いていません。

炭火や遠赤プレートを利用する焙煎機はその効果を直接コーヒーに伝える必要がある為、シリンダーに穴の空いた直火式でなければいけません。「炭火焙煎」を謳う場合は、全てが炭火で焙煎されていることとシリンダーに穴が空いていることが必要です。熱源がシリンダーの真下にある直火式と半熱風式に対し、熱源がシリン



ダーの離れたところにあり、加熱された空気をシリンダーに引き込む焙煎方法を「熱風式」と呼びます。熱風式はシリンダーに穴が空いているものと空いていないものの両方があります。

発生する熱量を熱風として送り出すことで連続的な焙煎が可能になり、コーヒー業界の近代化が進んだと言われています。工場などで使われる大型の工業用焙煎機に多く、1回に数百kgの焙煎を行うことが可能です。最近ではかなり小型の焙煎機も開発されています。

どの焙煎機もコーヒーの風味にそれぞれの特徴を与えることが可能であり、焙煎業者はそのこだわりをもって焙煎を行っています。

スペシャルティグルメコーヒーフェア 2018

9月 ドミニカ プリンセーザ ワイニー



ドミニカのコーヒー協会主催の品評会で第二位の受賞経験のある農園主のアルフレド・ディアス氏は、おいしいコーヒーの生産に一身の情熱を傾け、栽培方法の改良に取り組んでいます。

カリブ海独特のすっきりとした口当たりがありながらも、ドミニカでは珍しいナチュラと呼ばれる精選方法により、ワイニーと称されるほどの、ワインのようなアロマとフレーバー、フルーツのような甘さを楽しむことができます。

個性的でとてもインパクトのある香りを最大限引き出すために、じっくり丁寧に焙煎を行い、そして最も香りが引き立つ浅煎りの焙煎度で仕上げました。



ハロウィンメニューご提案

Happy Halloween



濃厚かぼちゃプリン

今回はハロウィン期間にぴったりのメニューをご提案いたします。早くもハロウィン商戦が始まっています。ハロウィンメニューといえば、かぼちゃのスィーツやおぼけをモチーフにしたものなどが多く見受けられます。最近では赤や紫色の派手な色使いのケーキやグロテスクな見た目のメニューも登場し、話題を呼んでいます。

今回ご紹介するのはかぼちゃをたっぷり使用した「濃厚かぼちゃプリン」です。かぼちゃは秋の味覚の食材でもあるので、お店でも取り入れやすいかと思えます。当社取り扱いのプリンベースを使用しているので手軽に作るができます。ぜひ、お店のメニュー作りにお役立てください。

材料 (パウンド型 1個分)

- QP 濃厚なめらかプリンベース・・・250g**
牛乳・・・250g
かぼちゃ (皮を取った状態)・・・約 200g
無塩バター・・・適量
グラニュー糖・・・50g
水・・・大さじ1
お湯・・・大さじ1

* お好みでホイップクリームやシナモンをトッピングしてください。

* かぼちゃの量はお好みで調整してください。



キューピー

濃厚なめらかプリンベース

内容量：500g

同量の牛乳と蒸すだけでなめらかなプリンが出来上がります。

作り方

- ①カラメルソースを作る。フライパンにグラニュー糖と水を入れ中火にかけ、焦げ茶色になったら熱湯を加える
- ②バターを塗った型にカラメルソースを流し入れる
- ③かぼちゃをカットし、レンジで柔らかくなるまで皮ごと加熱する
- ④皮を取ったかぼちゃを牛乳といっしょにミキサーにかけ、濾し器で濾す
- ⑤鍋に濾したものとプリンベースを入れ、よくかき混ぜながら弱火にかけてひと肌くらいに温める (温めすぎないように)
- ⑥型に流し込み、170℃に予熱したオーブンに入れ、天板にお湯を注いで50分焼く
- ⑦焼きあがったら竹串で刺して液体がついてこなければOK
- ⑧冷ましてから冷蔵庫で冷やし、型から外す (型とプリンの間をナイフなどを入れると外れやすい)
- ⑨カットして皿に盛り付ける

N & C こだわりのPB商品紹介

素敵な時間 デカフェブレンド (カフェインレスブレンド)



たっぷり10gのコーヒー入り!

1人用の簡易型ドリップで、使い捨てで1回のみのご使用です。コーヒーはカフェインレスですので、妊婦さんなどカフェインを控えたい方でも安心してお楽しみいただけます。

※カフェインの除去に化学薬品は使用していません。

素敵な時間 グアテマラ ウエウエテナンゴ



たっぷり10gのコーヒー入り!

1人用の簡易型ドリップで、使い捨てで1回のみのご使用です。コーヒーは、グアテマラのウエウエテナンゴ地区にあるレインフォレストアライアンス認証農園産のコーヒーを使用し、深い味わいに仕上げています。