

2020/12/27

焼芋ペースト適正品種について

1 始めに

古典的な芋菓子では粉質系の芋を原料芋に使用している。定番菓子になればなるほど保守的になり、新品種が原料芋に置き換わる事は難しい。

新品種を積極的に活用するために、全く用途の違うペースト作りの原料芋を選抜したい。当社が求める物は強い味の芋。

以下、その状況を記す。

2 評価

今回はモンブランにして、マロン原料のモンブランと比較する。

マロン原料は、モンブラン原料のスタンダードサバトン社の「マロンクリーム」を比較対象にした。

3 ペースト用途

芋肉質、「粘質」「粉質」に拘らず、芋の強い味にこだわったペースト。

用途としては、アイスにもプリンにもカスタードにも入れ込んで芋の味を引き出せる使い方が出来る物。

4 原料としてのマーキング

サバトン社「クレムドマロン」



5 原料への要求事項

芋の味わいを強く引き出せる品種。

6 今回のテスト品種

{ 九州186号
九州199号
関東154号

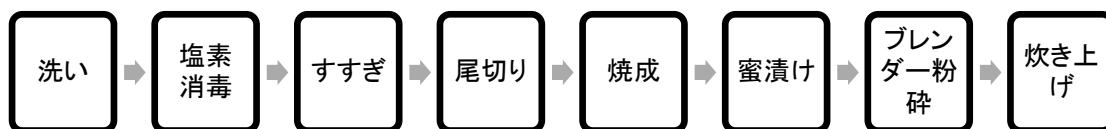
紅はるか（比較品種として）

サバトン社:クレムドマロン

以上3品種の比較品種として紅はるかを加え検証する。
(紅はるかは自社栽培の芋使用。)

検査報告

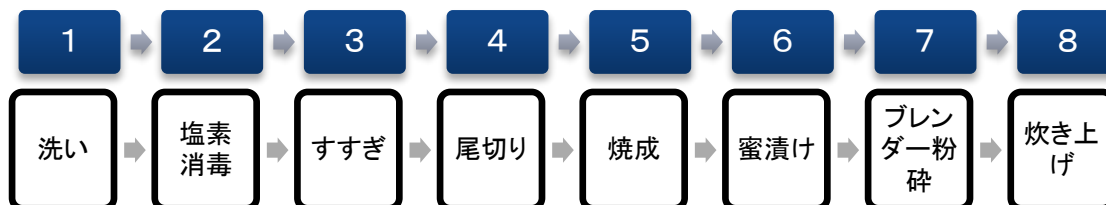
■ 工程 (マロンクリーム of 作成方法で工程を組む。)



■ 条件

- ①焼成は当社の焼成条件で行う。
 ~メイラード反応による香り反応を作るための、低温焼き~
 ~キャラメル反応を作る高温焼き~
 2工程を用いて焼成。
- ②蜜漬けシロップは洋菓子基本のB30° シロップを使用。
 (水:砂糖=1:1.34)
- ③蜜漬け条件は下記の通り。
 芋:シロップ=1:1
 焼芋の香りを逃がさないように、焼成直後に真空包装での糖交換。
 真空包装後、蒸気90°Cで1時間ボイルし10時間放置。
- ④最終糖度はサバトン社のクレムドマロンに合わせる。

■ データ

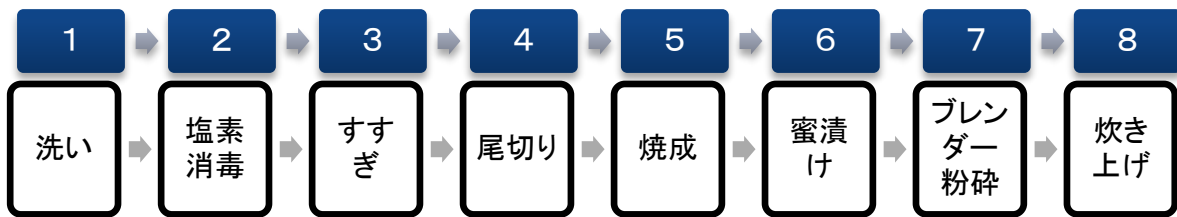


* 【重量推移】

工程No. 原料	3 洗い	4 尾切り	5 焼成	水分蒸発	水分蒸発率
九州186号	1,219g	1,168g	850g	318g	27.2%
九州199号	1,292g	1,292g	886g	406g	31.4%
関東154号	1,202g	1,202g	780g	422g	35.1%
紅はるか	931g	931g	546g	385g	41.4%

* 【糖度推移】

工程No. 原料	3 原料糖度	5 焼成	7 ブレンダー粉砕	8 最終
九州186号	13.8%	35.3%	57.0%	70.0%
九州199号	11.8%	30.9%	56.1%	70.0%
関東154号	11.7%	33.6%	58.1%	70.0%
紅はるか	12.1%	34.6%	55.3%	70.0%
クレムドマロン				70.0%



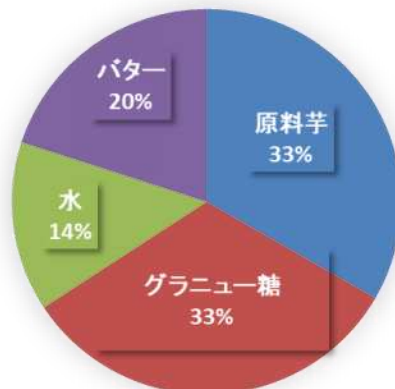
■ 蜜漬け粉碎後のペースト評価(工程7)

九州186号	キャラメル臭強い。
九州199号	最後に香りが来る。キャラメルの香りだったが、186号より余韻があった。
関東154号	一番独特な香りが発生。若干、フローラルな香りを感じた。
紅はるか	キャラメル臭強い。

■ モンブランクリーム

配合

原料芋	50
B30° シロップ	50
グラニュー糖	20
バター	30



* モンブランクリームはサバトン社のマロンクリームに合わせて糖度調整。



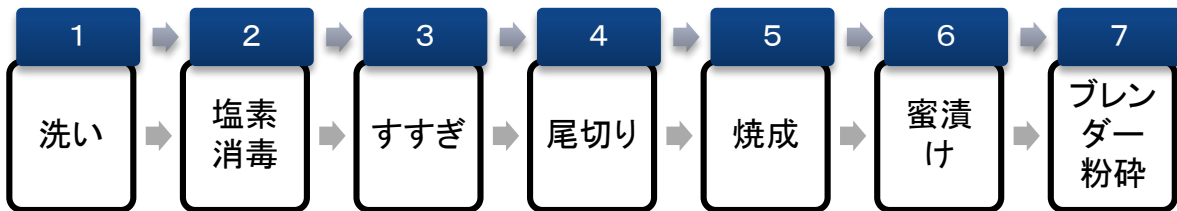
芋は味わいが無く全滅。キャラメル化した芋臭がバターと混ざり、多少生キャラメルのような味がした。
が、モンブランで組上げると全体の味に負けて何を食べているのか全く分からない。
対して、マロンは強く感じた。美味しい。

■ 結果

通常のモンブラン(マロン)で作った物と比較すると、どの芋も味が弱かった。芋を使う必然性を感じられない。配合上の分量が30%ほどではマロンでは原料を感じられるが、芋では感じられなかった。

マロンと同じアプローチでは芋の味を伝えられない事が分かったので、芋の分量を増やして再評価する。

■ 再評価工程



工程は前テストと同じ。しかしマロンクリームに合わせての糖度調整をやめる。グラニュー糖の量を減らし、またモンブランクリーム配合のバターを投入せず芋の量を純粋に増やす事で、再度評価。

* 6) 蜜漬けと、7) ブレンダー粉砕後



品種	最終糖度	ペースト評価
九州186号	61.6%	ほとんど芋の味はしない。甘い。舌の上をグラニュー糖が覆いつくす感じ。
九州199号	61.1%	手棒豆のような感じがした。甘い白あんのような感じ。前回のよう芋臭は感じられなかった。
関東154号	59.5%	他の芋の中では1番良い。甘さ調整をすれば芋の味が引き出せる。魅力を感じた。
紅はるか	65.4%	甘い。甘さに味が負けてしまう。舌の上をグラニュー糖が覆いつくす感じ。

評価

品種	焼芋 香り	味わ い	総合	評価
九州186号	2	2	4	テクスチャーは全然違うが、味の方向は紅はるかと同じに感じた。果肉が橙色だったので、カロチン風味を期待したがカロチンは感じられなかった。
九州199号	2	3	5	果肉の白さに驚いた。しかし見た目に反して、焼芋の香りがしっかり出てくる。味わいは澄み切りテイスト。焼芋の香りが一番感じられた。しかし裏漉しすると香りは消えた。テクスチャーによってフレーバーリリースが変わりやすい芋なのか？と感じた。
関東154号	4	3	7	この中で一番魅力を感じた。焼芋の香りも、他の物とは違っていた。食べると不思議な風味があった。
紅はるか	3	3	6	甘さもありテクスチャーも新しいのだが、味としては単調。主にキャラメルのがする。

評価は5点満点での評価。
項目は2つ。10点満点で評価させて頂いた。

総評

今回は芋ペーストを焼芋にして、その後の工程をマロンクリームと同じ製法で作成した。マロンクリームのような使い方をしたいので、マロンクリームと比較検証。マロンと比較すると評価芋の味は弱く感じた。また、焼芋の香りは糖が焦げて発生するキャラメル反応による香りを強く感じた。そのため関東154号以外、味と香りが同一方向に感じた。

しかし当社の紅ハヤトを同工程で作っていくと味の強いペーストが出来る。カボチャを焼いたような、カロチンの焼けたような独特の香りが発生する。

当社としては、少量でも芋の味を引き出せるほど強い味の芋が欲しい。

来期継続品種

関東154号

	洗い	断面	すすぎ後	尾切り	ペースト
九州186号					
九州199号					
関東154号					
紅はるか					
マロンクリーム					